

Kontrolrapport



Virksomhed **Café Vivaldi**

Adresse Sct Mortensgade 1-3

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 27231802

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
04-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 30-05-2018	
Dato 27-05-2017	
Dato 16-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i

udskænkingsområde og køkken. Generelt vejledt om

hygiejnisk håndvask, herunder udpegning af vask i

udskænkingsområdet samt anvendelse af engangsftørring.

Stikprøvevis kontrolleret opbevaring af fødevarer, herunder

opbevaring på køl og frost, ingen anmærkninger.

Kontrolleret forhold vedr. personaletoilet, ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring i skur i gården. Følgende er

konstateret: Virksomheden opbevarer, i ikke skadedyrssikret

skur, 2 papkasser med vand. Konkret vejledt om

løsningsmulighed for anden opbevaring af vandende samt

regler for skadedyrssikring af lokaler hvor der opbevares

fødevarer. Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder at

fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer

tagredskaber ved råt kød i skuffer i køkkenet samt ved frossent

frugt til smoothies i lille lagerrum ved udskænkingsområdet.

Konkret vejledt om løsningsmulighed for anden og mere

hygiejnisk opbevaring af tagredskaber. Forholdene vurderes

under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtige

overtrædelser.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

