

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Korn Ringsted**

Adresse **Torvet 8**

Postnr./By **4100 Ringsted**

CVR-nr. **37448699**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>27-06-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 01-05-2019	
Uddannelse i hygiejne	
Dato 06-12-2018	
Dato 03-05-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken, generelt vejledt om hygiejnisk aftørring. Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl og frost i køkken og kælder, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om løsningsmulighed at undgå kontamination af fødevarer, herunder fiskefilet opbevaret i lille skabsfryser i køkkenet. Virksomheden har redegjort for anvendelse af tre-timers rettesnor for fødevarer opbevaret i kold jomfru, ingen anmærkninger.

Bødeforelæg fremsendt på 10.000kr. Følgende er konstateret: I køleskab i gangområde, hvor der opbevares opvarmede, nedkølede letfordærlige fødevarer, måles temperaturen med kalibreret luft-termometer til 13,5grader. Med kalibreret indstikstermometer måles temperaturen i en bøtte pulled kylling til 13,4grader, i bøtte med frikadeller måles temperaturen til 11,3grader, i skinke til 9,7grader. Der opbevares ligeledes to grøntsagstærter og en bøtte med smurte skinke/ost sandwich i køleskabet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Køleskabet virkede i går da vi lukkede, og det viste 2,6 på displayet da vi åbnede i morges. Da det åbnes med tilsynsførende finder vi ud af, at det ikke køler rigtigt mere. Virksomheden kasserede de kølepligtige produkterne

