

# Kontrolrapport

Virksomhed **Café Vivaldi**

Adresse Stengade 9

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 30691474

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
19-07-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	24-06-2019	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	15-03-2019	
Dato	26-03-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i

kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at

diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk

håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe

og aftørningspapir i produktionskøkken. Kontrolleret

kundetoiletter med forrum.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige

kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret

rengøring af kølerum herunder over og under hylder.

Kontrolleret rengøring af produktionsborde og gulv og vægge.

Følgende er konstateret: Der er få steder i kølerum hvor der

stadig er formodet skimmel og udsugning frem med fedtet og

med dryp af fedt perler.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for samme.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Generelt vedligeholdelsesniveau på inventar og gulv i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set virksomhedens egenkontrolprogram med



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

41 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

