

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Korn Roskilde**

Adresse Skomagergade 42

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 37448699

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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 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		
09-07-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	28-05-2018	
Dato	17-01-2018	
Dato	10-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring af fersk fisk/laks i kølerum og køleskuffe.

Det indskærpes, at fersk fisk/laks maksimalt må opbevares ved +2 °C eller isning. Følgende er konstateret: I køleskuffe opbevares ca. 800 g laks ved en opbevaringstemperatur på +3,9 C. I laks måles en temperatur på + 3,8 C. I kølerum opbevares 2 x 2 kg laks ved + 3,7 C og i laks måles der en temperatur på +3.7 C. Der er målt med luftføler og indstikstermometer. Billeder udtaget. Virksomhed oplyser at laks er modtaget i går og i morges. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg smider det ud.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt om regler for opbevaring af fersk fisk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer (max +5 C) i kølerum samt målte temperaturer.

Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt om regler for hygiejnisk opbevaring af fødevarer i lager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområder med inventar og udstyr, kølerum med ventilator.

Følgende er konstateret: I opvaskemaskine ses snavs under

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Korn Roskilde**

Adresse Skomagergade 42

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 37448699

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

toppen og ned langs siderne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet virksomheden straks rengør den. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skaldedyrssikring.

Følgende er konstateret: Dør fra lager til udendørs affaldsområde er åbentstående ved tilsynets start. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse idet der ikke kan konstateres indtrængen af skadedyr. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Procedurer for varemodtagelse og opbevaring af fersk fisk..

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke fået opdateret varemodtagelse og opbevaringstemperatur for fersk fisk (min +2C eller isning) i egenkontrolprogrammet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse idet virksomheden for nyligt er opstartet med fersk fisk. Vejledt generelt om tilpasning af egenkontrolprogram.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af varemodtagelse og opbevaringstemperatur i kølerum og kølebord stikprøvevis siden sidste tilsyn til d.d. Vejledt om lettere fremvisning af dokumentation af egenkontrol.

Kontrolleret: Skriftlige procedurer for varemodtagelse og kontrol af opbevaringstemperatur.

Følgende er konstateret: Køkkenmedarbejdere der er i køkkenet på kontroltidspunktet har ikke fulgt skriftlige procedurer for varemodtagelse og opbevaringskontrol i dag. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at overholde procedurer i egenkontrollen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Vejledt konkret om instruktion af medarbejdere i arbejdsopgaver, måling varemodtagelse og opbevaringstemperaturer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-07-2019

Dato