

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Korn Roskilde**

Adresse Skomagergade 42

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 37448699

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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.	1
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	
23-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 09-07-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 28-05-2018	
Dato 17-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for varemottagelse og opbevaring af fersk fisk er under +2 C eller ved isning, samt anvendelse efter anbrud af emballage. Virksomheden har indført procedurer der sikrer at fersk fisk opbevares under korrekte forhold og temperaturer. Opbevaring af fødevarer i kølerum og køleskuffer samt målte temperaturer. Fisk opbevares ved isning i køleskuffe. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Opbevaring af fødevarer i lager, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområder, lager, kølerum. Vejledt om opdatering af procedurer for rengøring af svært tilgængelige steder i opvaskemaskine

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse af fersk fisk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af varemottagelse af fersk fisk, opbevaringstemperatur stikprøvevis siden sidste tilsyn til d.d.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

55 min.

Kontrollens varighed

