

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Vivaldi Fredericia**

Adresse **Gothersgade 23**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **27231802**

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

Denne kontrol, dato	
<b>07-02-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 16-01-2020	
Dato 21-02-2019	
Dato 05-02-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedure for opvarmning og nedkøling herunder opvarmning af kyllingbryst der leveres sous-vide behandlet. OK

Kontrolleret at indstikstermometer er tilgængeligt i virksomheden. OK

Kontrolleret opbevaringstemperatur på kølevarer. OK

Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. OK

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumenteret egenkontrol med opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for den seneste måned. OK



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift