

Kontrolrapport



Virksomhed **Café Caramel**

Adresse Schweizerpladsen 1 B

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 28706006

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

Denne kontrol, dato	
28-02-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 09-10-2019	
Dato 15-02-2018	
Dato 13-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret indretningen i forhold til gode arbejdsgange og hygiejnisk praksis i forhold til håndvaskefaciliteter i køkken, personaletoilet, lager i kælder, der er hængt planche med proceder for hygiejnisk håndvask, ved hver håndvask. Kontrolleret hygiejnisk arbejdsbeklædning, arbejdsbeklædning vaske i virksomheden og opbevares i et separat rum. Kontrolleret virksomhedens anvendelse af godkendte desinfektionsmidler. ingen anmærkninger. Generelt vejledt om at nul stille køkkenet ved evt. virus tilfælde af køkken medarbejder samt om at procedure og fremgangsmåde kan findes på FVST hjemmeside under vejledning om nulstilling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundlige procedure for rengøring med desinfektionsmiddel til fødevarer kontakt materiale og overflader der ikke kommer i direkte berøring med fødevarer og frekvens for rengøring. Der anvendes opvaskemaskine med skyllevandstemperatur på over 80 grader samt godkendt desinfektionsmidler

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne. Interview af nogle medarbejder i køkken om kendskab til symptomer og smittemuligheder med



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

2 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Café Caramel**

Adresse Schweizerpladsen 1 B

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 28706006

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

norovirus (roskildesyge).

Generelt vejledt om instruks af medarbejder særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smitemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. og om at medarbejder ikke må håndtere fødevarer eller have adgang til steder hvor der håndteres fødevarer hvis de kan smitte og bør blive hjemme 48 timer efter symptomophør.