

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Vivaldi**

Adresse Helsingørsgade 2

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 27231802

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
10-06-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 24-05-2019	
Dato 25-10-2018	
Dato 19-09-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Virksomheden oplyser, at de ikke anvender desinfektionsmiddel. Rengøring foretages hver dag efter lukketid af rengøringsfirma. Desinfektionsmiddel er i virksomheden. Anvendes til borde udenfor og i restauranten. Billeddokumentation af desinfektionsmiddel foretaget.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til god håndhygiejne.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg kr. 10.000 fremsendt.

Følgende er konstateret: Lufttemperatur i kølerum i køkkenet, ved tilsynets start kl 12.20, er målt til +15,7 grader i loft niveau.

Display udenfor kølerum viser +16,3 grader. Kl 13 er

lufttemperatur i kølerum målt til +14,9 grader. Følgende

temperaturer er målt i fødevarer placeret i kølerum med indstikstermometer:

Forstegt og nedkølet krydderet kyllingstrimler, temperatur +14,2 grader

Grov kartoffelmos, temperatur +16,3 grader

Tunsalat produceret 9. juni 2020, temperatur +14,2 grader

Råt oksekød i strimler, temperatur +12,2 grader

Stegt bacon, temperatur +14,2 grader

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Alle fødevarer



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Vivaldi**

Adresse Helsingørsgade 2

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 27231802

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vurderes og kontrolleres med indstikstermometer. Fødevarer under 10 grader vurderes og flyttes evt til nabo virksomhed, der også er en Vivaldi. Resten af fødevarer kasseres under kontrolbesøget. Tekniker er ankommet under kontrolbesøget.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for rengøring. Ansvarlig for virksomheden har oplyst at der rengøres ad 2 gange i køkkenet efter endt produktion.

Billeddokumentation af desinfektionsmiddel foretaget

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Inventar og udstyr i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagekontrol, opbevaringstemperaturer, varmebehandling og nedkøling for perioden hvor virksomheden har holdt åbent.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

10-06-2020

Dato