

Kontrolrapport



Virksomhed **Cafe Korn Roskilde**

Adresse Skomagergade 42

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 37448699

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
12-08-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 04-12-2020	
Dato 31-08-2020	
Dato 25-05-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedurer for nedkøling. Virksomhed har ikke fødevarer til nedkøling ved tilsynet. Virksomheden oplyser at de nedkøler i mindre beholdere og overvåger temperaturen med indstikstermometer efter 3 timer. Målt temperatur i kølerum. Vejledt og gennemgået tilgængeligt materiale om nedkøling på fvst.dk og udleveret fakta ark om nedkøling samt introduceret virksomheden til værktøjet SiTTi.

Link:

https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/nedkoeling_af_foedevare.aspx

Link: <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/>

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling samt skriftlige procedurer. Virksomheden anvender nedkøling fra +65 C til 10 C på max 3 timer. Vejledt om tilpasning af risikoanalyse hvis anden nedkølingsmetode ønskes anvendt.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed