

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Korn Ringsted**

Adresse **Torvet 8**

Postnr./By **4100 Ringsted**

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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Denne kontrol, dato               |  |
| <b>18-08-2021</b>                 |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>          |  |
| Dato 28-05-2020                   |  |
| Dato 09-07-2019                   |  |
| Dato 27-06-2019                   |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens nedkølingsprocedure herunder brug af indstiks termometer og brug af små beholdere. Overvågede nedkøling af pulled chicken under kontrolbesøg. Introduceret virksomheden for softwareprogrammet SiTTi (<https://sitti.foedevarestyrelsen.dk>) til brug af bla. nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolsprogram (HACCP) for nedkøling. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Juli til dagsdato for nedkøling.