

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Korn Trekroner**

Adresse Akacielunden 9A

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 37448699

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

15-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer herunder temperatur. Følgende er konstateret: temperaturen i virksomhedens fiskekøler måles til varierende temperatur på mellem 1,9 og 4,5°C. Virksomheden oplyser at køleskabet lige har stået åben i forbindelse med opfyldning af vare. Vejledt om at sikre en temperatur ved varemottagelse og opbevaring på max 2°C for fersk fisk. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret

Kontrolrapport

Virksomhed **Cafe Korn Trekroner**

Adresse Akacielunden 9A

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 37448699

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Kontrolleret adskillelse under produktion og styring af fødevarer som opbevares ved begrænset køling (åben køle disk). Vejledt om procedure og kontrol af temperatur. Kontrolleret arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Drøftet rengøring/vedligeholdelse af skærebretter som bruges til servering. Enkelte skærebretter havde ved dagens tilsyn revner som derved vurderes mindre rengøringsvenlige. Virksomheden oplyser at den er ved at finde mere egnet skærebretter. ok. Fuge ved håndvask fremstår med mørke belægnings som kan være begyndende skimmel. Vejledt om at udbedre forholdet snarest.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling. Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens fra opstart af virksomhed til d.d. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til måling af CCP'er.

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

Mærkning og information: Virksomheder skilter ikke med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet, men de kan mundtligt redegøre for allergene ingredienser i fødevarerne. Vejledt om ophængning af skilt.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarerkontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

15-10-2021

Dato