

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Torvets Cafe & Vinbar**

Adresse Torvet 6, st mf

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 42801895

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| 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 |   |
|  | Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022                          |

| Kontroltype og -aktivitet                          |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |   |

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Denne kontrol, dato       |  |
| <b>05-12-2022</b>         |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |  |
| Dato 27-09-2022           |  |
| Dato 15-08-2022           |  |
| Virksomhedens egenkontrol |  |
| Dato                      |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger. Gennemgået mundtlige procedurer for fødevarer som drikkevarer mv. opbevares fri fra gulv. Procedurer for genopvarmning af suppe, herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden oplyser at de modtager suppen kold fra anden virksomhed. Virksomheden har tidsmæssigt adskillelse mellem produktion og opvask. Følgende er konstateret: Dør til forum, er ikke lukket, virksomheden har lige fået lavet gulvet og døren slutter ikke tæt forned. døren lukkes under kontrolbesøget. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer/ evt. sættes slevlukker på dørene. Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Isterningsmaskine er røde belægninger langs kanter på lameller Virksomheden kassere straks isterningerne og rengøre maskinen under tilsyn. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Torvets Cafe & Vinbar**

Adresse Torvet 6, st mf

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 42801895

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring. Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med arbejdsborde, køleskabe og hylder. Kælderen med gulve, vægge og køleskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Gulve i forrum, lagerlokaler, loft. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Vinduer og gulvrister samt rørføringer under vaske.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) og risikoanalyse ud fra virksomhedens aktiviteter. Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur for periode sidste kontrolbesøg. Virksomheden har fået genopvarmning af suppe, frekvensen er hver måned.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

05-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift