

Kontrolrapport

Virksomhed **Café Vivaldi Pavillion**

Adresse **Torvet 11**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **27231802**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	03-05-2021	
Dato	17-11-2020	
Dato	22-10-2020	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Klagerens navn er noteret på tillægsside.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: Virksomheden har 2 oksemørbradbøffer i en beholder, hvor den ene er vendt på den ene side på panden og den fersk. virksomheden kassere dem straks under tilsynet. virksomheden har derudover 2 pk. med 2 mørbradbøffer som er vakuumpakket, temperatur er i orden. Gennemgået mundligt procedurer for at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Virksomheden bruger fødevarevasken til skyllevask, Gennemgået mundligt procedurer for opvask foregå nede i opvasken, opvask samlet i en kasse og vaske op i opvaskeafdeling. Hvis virksomheden, mangler pander må der indkøbes flere. Virksomheden oplyser at de straks indkøber flere pander og at de fremover vaske op i opvaskeafdeling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krydskontaminering

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl, målt temperatur køleindretning med oksemørbrad bøffer.



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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Café Vivaldi Pavillion**

Adresse **Torvet 11**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **27231802**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Gennemgået mundligt procedurer for fødevarer udenfor køl.

Procedurer for varemodtagelse herunder evt. temperaturkontrol og transport i termokasser fra virksomhedens anden restaurant.

Procedurer for opvarmning af fødevarer herunder korrekt brug af termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Opvaskeafdeling med opvaskemaskine. Arbejdsborde og køleindretninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaring af fødevarer på køl for periode juli 2020.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for krydskontaminering.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-07-2021

Dato