

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Vivaldi**

Adresse Helsingørsgade 2

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 27231802

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 23-06-2022	
Dato 06-12-2021	
Dato 19-08-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Virksomheden har buffeten åben mellem 10.00 - 13.00. Virksomheden ændre åbning på buffeten og sætter først maden ud kl. 10.30 og det kolde/varme kl. 11. Virksomheden anvender små skåle og fade og skifter løbende fade og skåle ud på buffeten, 2-3 gange i åbningstiden, buffeten styres via tid. Gennemgået mundtlige procedurer for serveringsbestik i passende længde så de ikke falder det ned i skålene/fadene. Tag ting opbevares i glas ved siden af maden, ved de store fade. Små boller, tebirkes, kager og udskåret brød er anrettet på buffeten. Ingen udskæring ved buffeten. Personalet overvåger buffeten. Kunderne kan desinficere hænder, inden de går til buffeten eller bruge engangshandsker. Gennemgået at håndsprit ikke virker på Norovirus, da der ikke er aktive stoffer f.eks. klorholdige i. Virksomheden oplyser at procedure er, at kunder ikke tager brugte tallerkner eller bestik med tilbage til buffeten, og de ikke kan have nye tallerkner og bestik ved buffeten stående. pga. styring af gæster. Samtid med virksomheden har deres overvågning af buffeten, tjekker de op på om kunderne var ved at være færdig med at spise, eller de kan bede om en ny tallerken. Virksomheden vil fremover ved betjening af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Cafe Vivaldi**

Adresse Helsingørsgade 2

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 27231802

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kunderne, som skal have buffeten, oplyse dem om at de få en ny tallerken i baren pga. krydskontaminering mellem kunderne og maden.

Håndvask i køkkenet. Opvaskefaciliteter som består af skyllevask og opvaskemaskine. Gennemgået produktions flow og kapacitet i produktionskøkkenet i forhold til krydssmitte/adskillelse. Virksomheden har opvarmning og nedkøling. Virksomheden har ingen genanvendelse af rester fra buffeten, alt kasseres. Toiletter med forrum.

Vejledt generelt om at begge døre holdes lukket fra toiletter ud til forrum evt. selvlukker på døre ind til toiletter.

Affaldsbeholdere til de brugte handsker.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram/risikoanalyse (HACCP-plan) buffeten, adskillelse, krydskontaminering, gennemgået de skriftlige procedurer som mangler lidt tilpasning i forbindelse med en anrettet buffet/brugte tallerkner/krydskontaminering.

Fødevarestyrelsen

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

13-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk