# Kontrolrapport

ELITE

Virksomhed **Culinaria Valentino**

| | |
|---|---|
| Adresse | Munkerisvej 15 |
| Postnr./By | 5230 Odense M |
| CVR-nr. | 37140163 |

| Denne kontrol, dato | |
|---|---|
| **01-11-2017** | ☺ |
| **Tidligere kontrol** | |
| Dato 11-07-2016 | ☺ |
| Dato 19-01-2016 | ☺ |
| Dato 18-02-2015 | ☺ |

| 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. | |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | 1 |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | |
| Andet | |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | | Betyder |
|---|---|---|
| 1 | ☺ | Ingen anmærkninger |
| 2 | ☺ | Indskærpelse |
| 3 | 😐 | Påbud eller forbud |
| 4 | ☹ | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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**

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

## Tilsynsførendes bemærkninger



Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav samt temperaturer i køle- og fryseenheder.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af inventar og udstyr herunder bl.a. emfang, komfur, fritureområde, pizzaspader, mm., samt rengøring af vaskbare overflader i produktionsområdet.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af produktionsområde.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for gennemført kontrol i perioden fra august 2017 til d.d. indenfor modtagelse og opbevaring af fødevarer samt opvarmning og nedkøling af fødevarer.
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.
Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret procedurer for anvendelse af tilsætningsstoffer herunder bl.a. farvestoffer og smagsessenser, virksomheden anvender ikke tilsætningsstoffer.
Ingen anmærkninger.

1 time
Kontrollens varighed

**Miljø- og Fødevareministeriet**
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift