

Kontrolrapport

Virksomhed **Vitus**

Adresse Torpeskovvej 6

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 37824240

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 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-08-2018



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for varemodtagelse herunder evt. temperaturkontrol og transport, procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost og procedurer for opvarmning af fødevarer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret hygiejnisk håndtering af fødevarer.

Følgende er konstateret: Der er ikke etableret forrum mellem toiletrum og køkken. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet døren mellem toilet og køkken er længst fra området i køkkenet hvor der produceres mad, samt at forrummet er planlagt ifm med anden ombygning. Vejledt generelt om regler for hygiejnisk håndtering af fødevarer, herunder regler om forrum til toilet, samt vejledt konkret om mulig løsning i toiletrummet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler: køkken med køleskabe, herunder borde og gulve, samt køleskabe i depotrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken. Ingen anmærkninger. Det blev oplyst at depotrummet med køle- og frostske forventes flyttet til anden lokale.

Kontrolleret skadedyrssikring af køkken. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring af køkkenet,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Vitus**

Adresse Torpeskovvej 6

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 37824240

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

såfremt at vinduer anvendes til ventilation når der produceres fødevarer, herunder vejledt konkret om løsningsmulighed med net.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Vejledt om at såfremt aktiviteten: nedkøling bliver aktuel, sikre at der foreligger risikoanalyse inden aktiviteten etableres.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter og registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-08-2018

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift