

Kontrolrapport



Virksomhed **VIVIET**

Adresse Amagerbrogade 248

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 38654152

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.	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	09-09-2019	
Dato	09-04-2019	
Dato	13-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret og gennemgået faktaark om listeria.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret gode arbejdsgange for at forhindre krydskontamination via personale og udstyr, adskillelse og opbevaring af rå og spiseklare produkter. Gennemgået mundtlig procedurer og produktionsflow for hjemmelavet skinkesalat samt håndtering og holdbarhed af pålægsprodukter til slicning.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: opvaskeområde og produktionskøkken. Gennemgået mundtlig procedurer for rengøring og desinfektion af lokaler og udstyr herunder pålægsmaskine. Vejledt om mulighed for at skifte imellem to desinfektionsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Spækbrædder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram herunder mundtlig gennemgået procedurer for styring af listeria.

Kontrolleret: Gode arbejdsgange. Følgende er konstateret: Listeria er ikke nævnt som en risikofaktor i risikoanalysen, men der påvises ikke nogen uhensigtsmæssige arbejdsgange i



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 **VIVIET**

Adresse Amagerbrogade 248

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 38654152

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionen. Virksomheden mundtlig redegør for holdbarhed under 5 dage på hjemmelavet skinkesalat og sliced pålæg. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt risikoanalyse. Vejledt konkret om at procedurer for styring af listeria skal være skriftelige. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

01-11-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift