

Kontrolrapport

Virksomhed **Bella Italia**

v/Jamal Haji Saleh

Adresse Hjørringvej 434

Postnr./By 9750 Østervrå

CVR-nr. 29126720

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
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

09-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	10-02-2021	
Dato	03-09-2018	
Dato	13-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Det indskærpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.

Følgende er konstateret: forstegt kebabkød, måles ved indstikstermometer til 9,8 grader, røget bacon i skiver, måles ved indstikstermometer til 9,6 grader og hel stk ost måles ved indstikstermometer til 12,0 grader, omgivelsestemperaturen i kølebord er målt til 9,9 grader, display viser 13,8 grader

Virksomheden havde ingen bemærkninger, fødevarerne smides ud ved tilsynet

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

udsugning og produktionslokale kontrolleret uden anmærkninger, vejledt konkret om at fjerne staniol fra udsugningsrør fra pizzaovn til udsugning, da det besværliggør at se om tingene rene

ved dagens tilsyn virker udsugningen som den skal, og den er ren

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Bella Italia**

v/Jamal Haji Saleh

Adresse Hjørringvej 434

Postnr./By 9750 Østervrå

CVR-nr. 29126720

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret: vindue i produktionslokale står åben ved tilsynet

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: dokumentation for udført egenkontrol

Følgende er konstateret: alle kontrollerne er under det tilladte, men ved forspørgelse viser det sig at virksomheden benytter et grilltermometer, til kontrollen af temperaturen i køl og frost

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at benytte et egnet termometer til kontrol af temperaturen i køl og frost

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

Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport.

Vejledt om, at Elitesmiley skal fjernes



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-08-2021

Dato