

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bella Olympia I/S**

Adresse **Køgevej 49B**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **17736493**

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

09-02-2022



Tidligere kontrol

Dato	16-03-2021	
Dato	26-08-2020	
Dato	01-05-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevarings temperaturer.

Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: I køle grav opbevares der kogt skinke ca. 300g måles med luft termometer til 8,3 °C, varmebehandlet kebab ca. 400g måles 11,2 °C. i luft temperatur samt peperoni ca. 500g måles til 8,0 °C. luft temperaturer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg sætter det op inden åbning og så står det der til det er brug eller til lukketid.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt generelt om opbevarings temperaturer samt konkret om måling af opbevarings temperaturer samt evt. tidsstyring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaringstemperatur i køleskabe samt kølerum, adskillelse af fødevarer på køl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler og udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Bella Olympia I/S**

Adresse **Køgevej 49B**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **17736493**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: hylder i køleboksen fremstår med hvide belægninger på undersiden af hylderne og hvide belægninger på oversiden af hylderne, Gummiliste i køleskabe ved æltekar fremstår med sorte pletter og æltekaret fremstår med indtørret dejrester i toppen ved stål.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det gør vi rent

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, for perioden januar 2021 til dags dato

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- nummer jvf. cvr virk.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Fødevarestyrelsen

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

09-02-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk