

Kontrolrapport

Virksomhed **Salumeria**

Adresse Godthåbsvej 49

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 30635183

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
21-11-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 22-02-2016	
Dato 27-01-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 01-12-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer. Mulighed for hygiejnisk håndvask. Adskillelse af fødevarer. Gennemgået nedkøling af fødevarer. Ok. Vejledt om hygiejnisk genanvendelse af emballage til brug til carpaccio samt opbevaring af pizzabakker på kontor.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktions- og serveringsområder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret renholdelse af inventar. Følgende er konstateret der er mindre ansamling af snavs og støv i ventilator i køleboks samt brug af uhygiejnisk karklud under skærebrett.

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om rengøringsfrekvens.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af serveringsområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse. Kontrol og dokumentation af varemottagelse, opvarmning, nedkøling og opbevaringstemperaturer fra okt. og frem til d.d. Eget termometer. Ok. Vejledt generelt om udførelse og dokumentation af nedkøling. Ligeledes vejledt om tilgængelighed af risikoanalyse vedr. varemottagelse. Forholdet vurderes som bagatelagtigt.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Salumeria**

Adresse Godthåbsvej 49

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 30635183

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarerhygiejne. Ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer. OK.