

Kontrolrapport

Virksomhed **Vecchia Maniera**

Adresse Stubbedamsvej 3

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 31538343

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
11-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 25-10-2016	
Dato 19-02-2015	
Dato 11-08-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at

opbevaring af nedkølede, varmbehandlede, letfordærlige fødevarer maksimalt må ske ved 5 °C.

Følgende er konstateret: I virksomhedens åbne disk i ved ovn er der opbevaret diverse toppings til pizza. I peperoni blev der målt 10,3°C, kogt skiveskåret skinke 12,2°C og stegt bacon 13,4°C målt med indstikstermometer direkte i fødevaren.

Lufttemperaturen blev målt til 13,9°C. Virksomheden oplyser at, de kølepligtige fødevarer er lagt ud kl 9.30, tilsynet er fortaget kl 14.30. Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at forholdet indskærpes, da der er tale om en mindre mængde af fødevarer der overskrider en temperaturstigning på over 100%. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at, de vil finde en løsning. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i øvrige kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftøringspapir i produktionsområde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overflader som kommer i kontakt med

