

# Kontrolrapport

Virksomhed **Vecchia Maniera**

Adresse Stubbedamsvej 3

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 31538343

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>03-11-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 11-10-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 25-10-2016	
Dato 19-02-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden vedr.

opbevaringstemperatur. Følgende er konstateret:

Virksomheden opbevarer nedkølede, varmbehandlede, letfordærlige fødevarer ved en lufttemperatur på 8,4°C målt med kaliberet lufttermometer. Køleskabet er fuldt helt op med varer til weekenden. fx. bacon, ost, 5 beholder med kødsauce. Kødsauce blev målt til 10,1°C og i skinke blev der målt 7,9 °C med kaliberet indstikstermometer.

Virksomheden eget indstikstermometer målte 9,9 °C. Det er fødevarestyrelsens vurdering at opbevaring ved disse temperaturer, udgør en risiko for udvikling af patogene mikroorganismer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Medarbejder oplyser at grunden kan være at, der er kommet for mange bøtter med kødsauce i samme køleskab som blev produceret dagen før og at køleskab har været åben mange gange i dag og køleskab er placeret ved ovn. Bødeforelæg fremsendt 5.000 kr. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har fjernede alle kølepligtige fødevarer fra åben pizzadisk ved ovn. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftøringspapir i produktionsområde.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Vecchia Maniera**

Adresse Stubbedamsvej 3

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 31538343

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde herunder inventar fremstår velvedligeholdt med hele og vaskbare overflader.

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

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af diverse færdig indpakket kager udbudt til salg, ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden har nogle færdig indpakker julekager udbudt til salg, der er ingen dansk mærkning på.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der er tale om en mindre mængde.

Vejledt konkret om regler for mærkning på dansk eller et andet sprog, der kun ved uvæsentlige forskelle i stavning adskiller sig fra dansk.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

03-11-2017

Dato