

# Kontrolrapport



Virksomhed **Vores Café & Pizzeria**

V/ P. Pulenthirarajah

Adresse **Madvigs Plads 8**

Postnr./By **4500 Nykøbing Sj**

CVR-nr. **28212755**

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

Denne kontrol, dato	
<b>12-07-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-02-2019	
Dato 30-03-2017	
Dato 27-04-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Procedurer for opvarmning/nedkøling af Stegt kød i marinade herunder korrekt brug af termometer. Kontrolleret virksomhedens produktionsflow fra råvareopbevaring over varmebehandling til udlevering. Virksomheden har opdelt arbejdsopgaver så mange kan være i produktionen uden at krydse hinanden unødigt, der skiftes under tilsynet naturligt handsker ved ny arbejdsopgave.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Gitter på blæsemotor i dobbelt køl var let smudset med støv, hvilket virksomheden oplyste man ville afhjælpe . år service er overstået, der blev ikke opbevaret uemballerede fødevarer i køleskabet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for hygiejnisk håndtering og rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af virksomhedens lokaler, lager, produktion, opvask og kundeområde, samt vurderet den udendørs sikring af nærområdet. Følgende er konstateret: dør imellem lager og produktion, til parkeringsplads stod åben under tilsynet, med en træklods som holder. Virksomheden oplyser at det er så



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 5 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

