

Kontrolrapport

Virksomhed **Costa Del Sol Pizzeria**

Adresse Volmersgade 23

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 25912608

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

Denne kontrol, dato	
03-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 27-09-2017	
Dato 14-10-2016	
Dato 11-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur i

kold jomfru. Det indskærpes, at opvarmede, nedkølede,

letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 °C.

Følgende er konstateret: Kebab og kyllingestrimler blev begge

opbevaret i kold jomfru uden låg på. Temperaturen i varen blev

målt til Kebab 9 grader og kylling 8,5 grader. Kebab og kylling

blev kasseret under tilsynet. Virksomheden havde ingen

bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køl

og frost. Håndvask med sæbe og papir. Adskillelse af råvarer og

spiseklare fødevarer på køl. Procedure for hygiejnisk

håndtering af ingredienser til pizza.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: pizzaafdeling,

lager og spiseafdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Pizzaafdeling, lager og spiselokale. Ingen

anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder



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 **Costa Del Sol Pizzeria**

Adresse **Volmersgade 23**

Postnr./By **4760 Vordingborg**

CVR-nr. **25912608**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

HACCP-plan. Dokumentation for udført kontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning for de sidste 5 måneder.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Vejledt om nedtagning af Elitemærkat.