

# Kontrolrapport

Virksomhed **il pelato**

Adresse Torvet 3

Postnr./By 5600 Faaborg

CVR-nr. 34165130

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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		
05-11-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	23-08-2018	
Dato	26-04-2017	
Dato		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Håndvask med sæbe og papir,

temperaturkontrol i køleenheder og fryser. Kontrolleret

opbevaring og tildækning af fødevarer i køleskabe. Ingen

anmærkninger. Kontrolleret procedure for afhentning af varer,

herunder brug af termekasse/kølepose. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af ovn, bordoverflader, køleskabe

samt i køkkenskabe/skuffer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og

opbevaring af fødevarer med og uden kølekrav,

varmebehandling, tilberedning af brød, nedkøling, tilberedning

af fødevarer uden varmebehandling - virksomheden anvender

blanketter fra fødevarestyrelsens hjemmeside.

Kontrolleret: Dokumentation for udført egenkontrol.

Følgende er konstateret: I flere tilfælde er der ved

varmebehandling målt ovnrummets temperatur i stedet for

kerne temperaturen i fødevarer, og der mangler ligeledes

temperatur målinger for fødevarer virksomheden selv afhenter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **il pelato**

Adresse Torvet 3

Postnr./By 5600 Faaborg

CVR-nr. 34165130

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om reglerne for at dokumentere egenkontrollens gennemførelse for kritiske kontrolpunkter.

Vejledt om at måle kernetemperaturer ved varmebehandling og ved nedkøling af fødevarer.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Film og alubakker. Konkret vejledt om f.eks at indhente overensstemmelseserklæring/datablad på emballage for mere specifik anvendelses beskrivelse.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

05-11-2019

Dato