

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bella Rosa pizza og grillbar**

Adresse **Strøget 7**

Postnr./By **7280 Sønder Felding**

CVR-nr. **26983592**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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

**29-08-2018**



## Tidligere kontrol

|                                   |            |  |
|-----------------------------------|------------|--|
| Dato                              | 04-07-2018 |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |            |  |
| Dato                              | 28-08-2017 |  |
|                                   |            |  |
| Dato                              | 07-10-2016 |  |
|                                   |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Efter sidste kontrolbesøg har virksomheden kasseret den gamle koldjomfru og indkøbt en ny, som endnu ikke er opsat. Virksomheden opbevarer herfor produkterne i køleskabe under pizzabord. Målt opbevaringstemperatur i disse. Der er vejledt generelt om løsningsforslag til styring af temperatur i den nye koldjomfru eller anvendelse af 3 timers rettesnor.

Kontrolleret faciliteterne for personalet toilet. Virksomheden har siden sidste kontrol aflåst toilettet der grænser op til produktionen og anvender andet toilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af bordplade i pizzaafdeling. OK.

Virksomheden oplyser, at man siden sidste kontrol har lavet aftale med skadedyrsfirma til rundring af virksomheden hvert kvartal. Virksomheden er konkret vejledt om metode til fastmontering af plade over fedtudskiller i baggård i forbindelse med skadedyrssikring. Ejer af bygningen oplyser, at dette gøres d. 30/8-18. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret procedure i egenkontrolprogram for vedligehold og skadedyr. Set rapport fra skadedyrsbekæmper. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)