

Kontrolrapport

Virksomhed **Parma & Pasta**

Adresse City 2 1

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 36900903

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	29-08-2018	
Dato	23-01-2018	
Dato	04-12-2017	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer på kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Virksomheden benytter sig af 3 timers reglen i kølebro.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med bordoverflader, køleenheder, emhætte, ovn, kogeplader, friture, kokekar, pålægsmaskine og opvaskemaskine.

Konkret vejledt om øget rengøringsfrekvens i lister i køleenheder og langs kanter i opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken med inventar. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om skift af defekt liste i køleskuffe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og stikprøvevis dokumentation på varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling, samt samhandelsregister og dokumentation for importerede kødprodukter fra samhandelslande fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

Konkret vejledt om at nedkøling af fødevarer skal ske fra min. 65 grader C til max. 10 grader på højst 3 timer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

50 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Parma & Pasta**

Adresse City 2 1

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 36900903

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kød og oste fra Italien via fakturer.

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

19-08-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift