

Kontrolrapport

Virksomhed **Bella Italia Pizza & Kebab**

House

Adresse Vodskovvej 35

Postnr./By 9310 Vodskov

CVR-nr. 42011517

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.	
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

27-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: målt opbevaringstemperaturer i køl og frost,

Følgende er konstateret: måling af temperatur i fødevarer i kølebro er lettere forhøjet, ejer fortæller at denne kødsovs lige er pakket op og lagt i kantine

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at kølede fødevarer, der er beregnet til salg skal opbevares ved mindre end 5 grader

Vejledt konkret om at der bør genetableres en håndvask i produktionsområdet

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: produktionslokale samt salgsområde, herunder inventar

Følgende er konstateret: bordplade der belagt med laminat, er i stykker i den ene ende, og bør derfor skiftet

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for at inventar, der kommer eller kan komme i berøring med fødevarer, skal være hele og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Bella Italia Pizza & Kebab**

House

Adresse Vodskovvej 35

Postnr./By 9310 Vodskov

CVR-nr. 42011517

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

afvaskelige

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse , der er udarbejdet jf. Fødevarestyrelsens "gamle "eksempel, er gennemgået og fundet egnet i forhold til virksomhedens nuværende produktion

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram er ligeledes udarbejdet jf. Fødevarestyrelsens eksempel, vejledt konkret om at virksomheden bør downloade det "nye" eksempel til brug i virksomheden, set dokumentation for udført egenkontrol, herunder er dokumentationen for modtagekontrol, temperaturkontrol og kontrollen af opvarmning/nedkøling kontrolleret uden anmærkninger, Følgende er konstateret: virksomheden kan ikke ved tilsynet fremvise termometer, "kan ikke lige huske hvor jeg har lagt det" Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da dette tilsyn er et 1.gangs tilsyn

vejledt konkret om at virksomhedens termometer altid bude kunne fremvises ved tilsyn

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

Kontrolleret: ophængning af kontrolinformationsblanket,

Følgende er konstateret: den tidligere ejers kontrolrapport med elitesmiley, er ophængt ved dagens tilsyn Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for ophæng af den gældende kontrolrapport eller kontrolinformationsblanket Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning,ersonlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-05-2021

Dato