

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Café & Restaurant La viva**

La viva Slagelse

Adresse Schweizerpladsen 3

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 37186422

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.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 19-10-2021



Dato 22-07-2019



Dato 03-06-2019

Særlige mærkningsordninger



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af kølepligtige fødevarer i koldjomfruer og køleskab i produktionskøkken, samt i kølerum på 1. sal.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Koldjomfru og køleskabe i produktionskøkken samt kølerum på 1. sal herunder vægge, loft, gulv, hylder, fordamper og blæser. Kontrolleret: Vedligehold af koldjomfru og køleskab i produktionskøkken samt kølerum på 1. sal.

Følgende er konstateret: På koldjomfru under stegeområde og køleskab i produktionskøkken samt kølerum på 1. sal, fremstår gummilisterne revnet og slidte, men der konstateres ingen fare for fødevarerens sikkerhed. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligehold af kølerum/køleskabe. Virksomheden har oplyst, at de vil få det udbedret hurtigst muligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af kølepligtige fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk