

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bella Venezia**

Adresse Vindingevej 61

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 28624387

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

04-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 01-06-2021	
Dato 26-08-2020	
Dato 11-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer i køle og fryse inventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt konkret om løsnings forslag til tidsstyring af fødevare uden for køl samt generelt om regler for opbevarings temperaturer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Gulv i produktions område ved kunde område fremstår med grålig overflade under udstyr som kan skrubes af, samt ved fuger og kanter på det resterne gulv.

Under bord fremstår vægge i køkkenet, med gullig belægning samt spindel væv. På væg hvor der hænger pander er der spindel væv. Undersiden af hylder i køkkenet fremstår med indtørret rester af fødevare som er sprøjtet op. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det bringer vi i orden.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bella Venezia**

Adresse Vindingevej 61

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 28624387

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Ælte kar fremstår med indtørret dej rester oppe ved dejkrog. Stativ til plader fremstår med spindel væv. Gummilister og kanter på kumme fryser i køkkenet fremstår med mørke ansamlinger af snavs som kan skrubes af.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det bringer vi i orden. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Kølebord fremstår med beskyttelses plastik som er hakket og flere steder begyndt at flosse i kanten så overfladen ikke er glat og vaskbar.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for glatte og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for emner varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Der er ikke nogen dokumentationer for varemottagelse i virksomhedens mappe frekvensen er fastsat til en gang om ugen. Opbevarings temperatur er sidst dokumenteret den 2. maj 2022, frekvensen er fastsat til en gang om ugen. Opvarmning og nedkølings temperaturer er sidst dokumenteret den 20. marts 2022, frekvensen er fastsat til en gang om ugen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg mangler skemaer. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- nummer jvf. cvr. virk.

Fødevarestyrelsen

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

04-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk