

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **La Vida Pizza**

Adresse Eremitageparken 315

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 26145848

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
02-11-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 13-07-2023	
Dato 06-06-2023	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 14-09-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i kølerum og i salat køledisk, set et indstiktermometer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

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

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

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: underside af hylde ri kølerum fremstår med indtørret produktrester, tætningslister i pizzadisk fremstår flosset og med melrester, inderside af samme kølemøbel fremstår med vådt snask og udsugning fremstår med ophobninger af brune fedtperler, opvaskebakke fremstår med lyserøde belægninger og væg bag dejmaskine fremstår med indtørret kødrester.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: jeg kan godt se det og får gjort rent.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fødevestyrelsen

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

1 time 30 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 **La Vida Pizza**

Adresse Eremitageparken 315

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 26145848

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af kølerum. Ydet konkret vejledning om vedligeholdelse af tætningslister i pizzadisk.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

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

Følgende er konstateret: virksomheden har senest dokumenteret varemottagelse den 1. september 2023, virksomheden har ikke fastsat en frekvens, opvarmning og nedkøling er dokumenteret den 10. september 2023, frekvens er hver gang, der opvarmes og nedkøles fødevarer. Virksomheden opvarmer og nedkøler dagligt kebabspyd, opbevaringstemperaturer i køleskabe er dokumenteret den 14. september 2023, frekvens er ugentlig.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: jeg ved det godt og går igang med at dokumentere egenkontrollen.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

ydet konkret vejledning om at følge den fastsatte frekvens for dokumentation på udpegede ccpér.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og nedkøling af fødevarer.

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

Særlige mærkningsordninger: Følgende er konstateret: virksomheden skriver på menukort, at der anvendes Parmesanost på ugens pizza, men der anvendes en Grana Padano.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om regler for brug af beskyttede betegnelser.

Fødevarestyrelsen

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

02-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift