

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Viva v/Vijayabaskar**

**Jeyakumaran**

Adresse **Storetorv 4A**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **31549620**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>16-11-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 02-10-2020	
Dato 20-11-2019	
Dato 18-10-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedurer for opvarmning og nedkøling. Opbevaringstemperatur i kølerum og kølemøbler. Adskillelse og tildækning af fødevarer. Vejledt generelt om fødevarer skal løftes højere op fra gulv.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler og udstyr i: kølerum, køkken, depotrum og gæstetoiletter.

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

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret opvarmning siden 18-04 2023. Ligeledes er dokumentation for nedkøling ikke dokumenteret siden 30-05 2023. Jf. virksomhedens egenkontrolprogram skal dokumentation udføres 1. gang om måneden. Fotodokumentation taget. Fremvist ved kontrollen til ejer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det bliver bragt i orden.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Viva v/Vijayabaskar**

**Jeyakumaran**

Adresse **Storetorv 4A**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **31549620**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Vejledt generelt om løbende dokumentation og at virksomheden skal følge sit egenkontrolprogram.

Virksomheden overflade termometer mangler batteri og indstikstermometeret fungerer ikke. Inden afslutning af tilsynet havde virksomheden indkøbt nyt indstikstermometer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

16-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift