

# 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	2
Vedligeholdelse	
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	
<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>09-10-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-04-2024	
Dato 20-12-2023	
Dato 16-11-2023	
Virksomhedens egenkontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Omgivelsestemperaturen i kølerum er målt til 7 grader C. I

kølerummet opbevares en del fødevarer med

temperaturopbevaringskrav.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om opbevaringstemperatur i kølemøbler

indeholdende fødevarer med temperaturopbevaringskrav.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden

har gennemgået procedure ved nedkøling af eks brunet hakket

oksekød.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og

udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som

kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/

rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret:

Isterningemaskine fremstår med mørkt slam på side af lameller

hvor isternerne kommer ud.

Hvide dyser ved sodavandsaftapning fremstår med sorte

aflejringer i og omkring huller.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kasserer

isterningemaskinen og begynder at købe isterninger.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Viva v/Vijayabaskar**

**Jeyakumaran**

Adresse **Storetorv 4A**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **31549620**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Indskærpelsen medfører 1 gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl, opvarmning samt nedkøling for perioden siden sidste tilsyn og frem til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Virksomheden ved kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

09-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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