

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Diva**

Adresse **Borgergade 25**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **25830970**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
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

22-02-2024



Tidligere kontrol

Dato	30-03-2023	
Dato	01-11-2022	
Dato	19-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden 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.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Fødevarestyrelsen har overværet fremstilling af pizza og håndtering ved stegning af kebab på spyd, Ok.

Følgende er konstateret: Der var placeret oste direkte på gulv i kølerum. Virksomheden oplyser, at det er leverandør som har lagt dem der, og virksomheden flytter straks ostene op på hylder ved påtalen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at der ikke må opbevares fødevarer direkte på gulv, heller ikke i køle- og frostrum, da der er stor risiko for kontaminering, samt at det er virksomhedens ansvar at det ikke forekommer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, pizzaafdeling, køle- og frostrum.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Adresse Borgergade 25

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 25830970

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer og for varmebehandling og nedkøling af opvarmede færdigretter fra 1. september 2023 til 15. februar 2024.

Vejledt konkret om at skrive temperaturer ned ved modtagelse af kølekrævende fødevarer og ved dokumentation af nedkøling, at også dokumenterer for nedkøling af kogt spaghetti og af stegt oksekød.

Mærkning og information: Kontrolleret anprisning på menukort.

Det indskræmpes, at fødevarer ikke må sælges under omstændigheder, der er egnet til at vildlede forbrugerne med hensyn til varens oprindelse.

Følgende er konstateret: Der anprises med skinke og feta på menukort, men der anvendes kalkuntopping og hvid ost i tern.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det vidste jeg ikke, at man ikke måtte.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Vejledt om virksomhedens klagemuligheder.

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

Fødevarerstyrelsen

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

22-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk