Kontrolrapport

ELITE

Virksomhed **VIVIET**

Adresse	Amagerbrogade 248
Postnr./By	2300 København S
CVR-nr.	38654152

Denne kontrol, dato	
01-11-2019	

Tidligere kontrol	
Dato 09-09-2019	
Dato 09-04-2019	
Dato 13-02-2018	

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

Elite ☺ Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet

- [X] Ordinær kontrol
- [X] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Udleveret og gennemgået faktaark om listeria.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret gode arbejdsgange for at forhindre krydskontamination via personale og udstyr, adskillelse og opbevaring af rå og spiseklare produkter. Gennemgået mundtlig procedurer og produktionsflow for hjemmelavet skinkesalat samt håndtering og holdbarhed af pålægsprodukter til slicning.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: opvaskeområde og produktionskøkken. Gennemgået mundlig procedurer for rengøring og desinfektion af lokaler og udstyr herunder pålægsmaskine. Vejledt om mulighed for at skifte imellem to desinfektionsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Spækbrædder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram herunder mundtlig gennemgået procedurer for styring af listeria.

Kontrolleret: Gode arbejdsgange. Følgende er konstateret: Listeria er ikke nævnt som en risikofaktor i risikoanalysen, men der påvises ikke nogen uhensigtmæssige arbejdsgange i

1 time
Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **VIVIET**

Adresse Amagerbrogade 248

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 38654152

Tilsynsførendes bemærkninger

produktionen. Virksomheden mundtlig redegør for holdbarhed under 5 dage på hjemmelavet skinkesalat og sliced pålæg. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt risikoanalyse. Vejledt konkret om at procedurer for styring af listeria skal være skriftelige. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

01-11-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift