Kontrolrapport

Virksomhed **OLIOLI**

Adresse	Gammel Kongevej 169
Postnr./By	1850 Frederiksberg C
CVR-nr.	38885081

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

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

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
29-06-2020	☺

Tidligere kontrol	
Dato 04-09-2019	☺
Dato 07-05-2019	☺
Dato 17-01-2019	☺

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar, herunder opbevaring af fersk fisk i kølegrav samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions og udsalgsområde, køkken -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktions og udsalgsområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Der er set egenkontrolprocedurer og risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter, herunder risikoanalyse for opvarmning og varmholdelse. Set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra primo februar 2020 frem til d.d. Yderligere kontrolleret måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Virksomheden genopvarmede pulled and i varmebad, hvor den øverste del af produktet blev målt til mellem 44,4 grader C og 55,7 grader C. I bunden blev produktet målt til mellem 51,8 og 68,8. Ifølge medarbejder blev opvarmningen påbegyndt kl.11.00, hvor temperaturen blev målt af fødevarestyrelsen kl.

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 **OLIOLI**

Adresse Gammel Kongevej 169

Postnr./By 1850 Frederiksberg C

CVR-nr. 38885081

Tilsynsførendes bemærkninger

ca. 12.35. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om sikker opvarmning.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen.

Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger.

29-06-2020

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk