

Kontrolrapport

Virksomhed **Zilleri ApS**

Adresse **Bjergegade 11A**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **42537381**

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

17-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevare således at diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir i produktionskøkken. Kontrolleret kundetoilet med forrum samt personaletoilet i kælder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktionskøkken fremstår velvedligeholdt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Zilleri ApS**

Adresse **Bjergegade 11A**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **42537381**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med hele og vaskbare overflader.

Kontrolleret at måleudstyr til dokumentation af CCP er tilstede og er velvedligeholdt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at der er implementeret risikoanalyse samt egenkontrolprogram med tilhørende dokumentationsskemaer. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er konstateret: Virksomheden skilter ikke med allergene oplysninger til forbrugere.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden ikke var bekendt med reglen.

Vejledt generelt om regler vedr. information om allergene oplysninger til forbrugere, og at virksomheden opsætter skilt, eller andet, hvor på der står, at ved henvendelse til personalet, kan allergen ingredienser i virksomhedens fødevarer oplyses.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr-nummer via. <<http://www.cvr.dk>. Vejledt omkring at p- nummer skal stemme overens med produktionsenhed.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-11-2021

Dato