

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Olivias Deli**

Adresse Hospitalsgade 21 B

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 38330225

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>13-06-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 24-10-2022	
Dato 12-07-2022	
Dato 19-05-2022	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen sker på baggrund af kampagnen

"Opbevaringstemperaturer af kølekrævende fødevarer i detail"

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Stikprøvevis måling af

opbevaringstemperatur for kølekrævende fødevarer i

virksomhedens køleenheder og kølerum.

Vejledt generelt om Fødevarestyrelsens online værktøj "Sikre fødevarer"

Kontrolleret at termometrene er funktionsdygtige.

Vejledt konkret om kalibrering af termometre.

Vejledt konkret om at holde låg til kølejumfru med kølekrævende fødevarer lukket, så temperaturen holdes nede.

Virksomheden har mundtlig redegjort for procedurer for opbevaring af fersk fisk. Der var ikke fersk fisk i virksomheden under kontrolbesøget.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolsprocedure for opbevaring af kølekrævende fødevarer. Virksomheden har udpeget aktiviteten som et kritisk kontrolpunkt.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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