

Kontrolrapport

Virksomhed **Ristorante Italia**

Adresse **Jernbanegade 33, st**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **31488710**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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

28-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	10-11-2017	
Dato	19-10-2016	
Dato	25-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte. ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring af fødevarer på og udenfor køl, virksomheden har redegjort for nedkølings procedure herunder nedkøling i stort kølerum.

Ved vask i kælder er der ikke håndsæbe. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Lille toilet i kælderniveau er ikke indrette med forrum.

Virksomheden meddeler den har haft det spærret i en længere periode og lige har taget det i brug. Virksomheden meddeler den finder en løsning hurtigst muligt. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken herunder varm og kold siden herunder borde samt gulv op vandrette produktbærende overflader samt emhætte, isterningmaskine. Ingen anmærkninger.

Ved håndtag på kølerumsdør i kælder samt indstiks termometer fremstår med fedtet overflade. Virksomheden meddeler den gør ekstra rent. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed Ristorante Italia

Adresse Jernbanegade 33, st

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 31488710

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Døre, vinduer og afløb i kælderniveau samt døre og vinduer i køkken. Nedkølings kapacitet og køle kapacitet vurderes tilstrækkeligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for nedkøling og varmholdelse. Kontrolleret virksomhedens afvigerapporter samt dokumentation af varmholdelse og nedkøling stikprøvevis fr sidste tilsyn og til dags dato. .

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.
Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-06-2018

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift