

Kontrolrapport



Virksomhed **Ristorante Italiano**

Adresse **Nørregade 9D**

Postnr./By **9850 Hirtshals**

CVR-nr. **40081445**

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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	16-10-2018	
Dato	02-05-2018	
Dato	09-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur på køl og frost.

Procedure for fremstilling og nedkøling af lasagne, samt procedure for adskillelse imellem håndtering af fødevarer og opvask i den ene vask i køkken - Disse foregår adskilt med mellem rengøring. Håndvask ved køkken og på toiletter er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, lager, bar, spiseområde og toiletter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken, lager, spiseområde og toiletter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opbevaringstemperatur, varemodtagelse, opvarmning og nedkøling i februar.

Vejledt generelt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og vejledt konkret om, at en branchekodes risikoanalyse eller Fødevarestyrelsens

selvbetjeningsblanketter

([http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Side r/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Side%20r/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx).) kan anvendes.

Konkret vejledt om blanketvalg, blanket nr. 2 er gennemgået som eksempel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Ristorante Italiano**

Adresse **Nørregade 9D**

Postnr./By **9850 Hirtshals**

CVR-nr. **40081445**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Udleveret et nyt eksempel på egenkontrol fra Fødevarestyrelsen.

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

Virksomhedens fødevarebranche er uændret efter ejerskifte: Restaurant m.v.

Set virksomhedens skriftlige accept fra hidtidig ejer om videreførelse af kontrolhistorik i forbindelse med ejerskifte. Ingen anmærkninger.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, buffet, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-03-2019

Dato