

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Sole D'Italia**

Adresse **Gråbrødretorv 1**

Postnr./By **1154 København K**

CVR-nr. **26657776**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	2
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

23-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	18-02-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	17-03-2017	
Dato	25-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af opvaskeområde og produktionsområde, herunder driftsinventar.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Isterningmaskine fremstod med enkelte sorte belægninger indvendigt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Har lige rengjort maskinen, men vil gøre det igen. Maskinen blev straks lukket og rengøring påbegyndt. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Der er vejledt om desinficering af udstyr der kommer i forbindelse ed fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået vedligeholdelsesplan med estimerede tidsfrister inden for to måneder, over bl.a. udbedring af gulv produktionsområde, som fremstår krakeleret enkelte steder. Udskiftning af bagplade i opvaskeområde, som fremstår med rust, samt udskiftning af fliser på vægge i opvaskeområde og produktionsområde, som fremstod ru,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrollrapport

Virksomhed Restaurant Sole D'Italia

Adresse Gråbrødretorv 1

Postnr./By 1154 København K

CVR-nr. 26657776

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

slidte og afskallede. Overfladebehandling af loft over opvaskeområde. Virksomheden har fået udbedret fuger langs borde og er påbegyndt udskiftning af fliser. Der er yderligere bestilt nye tætningslister til køleborde. Ovennævnte forhold vil blive udbedret snarest.

Der er vejledt konkret om hele afvaskelige overflader samt vedligeholdelse af driftsinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set egenkontrolprocedurer og risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter. Yderligere set udført dokumentation for modtagerkontrol, køleopbevaring og opvarmning fra forrige kontrolbesøg frem til d.d.

Dokumentation for udført nedkøling er flere gange i perioden udført på 4 timer, fra en temperatur på 80 grader C til under 10 grader C. Ifølge virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedure skal nedkøling af fødevarer foregå fra +65 grader til 10 grader C eller derunder på maksimalt 3 timer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om sikker nedkøling.

Der er yderligere vejledt om regler for fødevarer er opbevares udenfor køl.

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

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-04-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift