

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Da Angelo**

Adresse **Bytorvet 20**

Postnr./By **8680 Ry**

CVR-nr. **31981808**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
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

02-05-2019



Tidligere kontrol

Dato	07-09-2017	
Dato	14-06-2016	
Dato	18-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl - herunder temperatur.

Følgende er konstateret: Virksomhedens kold jomfru er målt til 7,7°C i omgivelsestemperatur. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om opbevaring af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: Virksomhedens opvaskemaskine i barområde er ikke tilstrækkeligt rengjort. Der er kraftige sorte belægninger i kanten ved lågen og på bagvæggen inde i opvaskemaskinen. Belægningerne er fugtige og kan let aftørres med papir. Billeddokumentation er taget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi ændre vores procedure for rengøring af opvaskemaskinen. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: Virksomheden har udfyldt blanket 6.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Da Angelo**

Adresse Bytorvet 20

Postnr./By 8680 Ry

CVR-nr. 31981808

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om udarbejdelse af risikoanalyse, som er passende i forhold til virksomhedens aktiviteter - herunder gennemgået blanket 1 og 2 som eksempel. Vejledt virksomheden om, at risikoanalysen kan findes på fødevarestyrelsens hjemmeside (<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>)

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-05-2019

Dato