

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	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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

02-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	13-03-2019	
Dato	16-10-2018	
Dato	02-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhed af fødevarer i køle- og frostinventar i køkken, samt i fryser i kælder. Kontrolleret at mel, der anvendes til fremstilling af pizzadej er fri for orm eller lignende. Kontrolleret endvidere opbevaringstemperaturer på køl og frost. Der er mulighed for hygiejnisk vask af hænderne i forbindelse med arbejdet i køkken. Vejledt dog om opsætning af papirbeholder tættere på håndvasken. Kontrolleret virksomhedens procedure for personlig hygiejne hvad der angår rygning. Ingen anmærkninger.

Konstateret: Der opbevares nogle frosne fødevarer i en fryser på 1. sal, og lokalet er ikke indrettet til lagerlokale. Virksomheden oplyste, man har brugt fryseplads i sommers, pga. manglende plads i køkkenet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden er konkret vejledt om etablering af en ekstra vask i køkken til anvendelse i forbindelse med håndtering af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af køkken, lager ved køkken, og serveringsområde, samt lager i kælder med lidt konserveres dåser og med emballerede



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 40 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Ristorante Italiano**

Adresse **Nørregade 9D**

Postnr./By **9850 Hirtshals**

CVR-nr. **40081445**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

drikkevarer. Der var lidt snavs på den ene væg i kælder, samt enkelte spindelvæv på loft. Virksomheden er vejledt om at øge frekvens for rengøring hertil. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Skadedyrssikring: Kontrolleret at baghaven er ryddelig, og affaldscontainere holdes lukket. Ingen anmærkninger. Kontrolleret skadedyrsikring/vedligeholdelse af lager i kælder. Konstateret: Der er nogle mindre huller på vægge eller loft. Der er en åbning ud til baghaven, da vindues glas er gået i stykker. Der er dog ikke observeret spor/tegning af skadedyr i kælder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt og konkret om skadedyrssikring/vedligeholdelse af lokalet, samt om virksomhedens pligt til at underrette kommune, hvis man observerer skadedyr (rotte) udenfor.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrol frem til dags dato. Kontrolleret skriftlig risiko analyse. Vejledt om tilføjelse af blanket nr. 1 (indkøb af tørvarer). Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport. Konstateret: Rapporten var ikke ophængt ved hovedindgang. Virksomheden oplyste, på grund af stormen i sidste uge, blev rapporten våd og ødelagt.

Konstateret ved dette tilsyn, at virksomheden havde en ny rapport i en ramme. Og den blev sat i indgangen til virksomheden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om regel hertil.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Oksefilet og kalvefilet, der opbevarede i virksomhedens fryser. Set indkøbs faktura. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-10-2019

Dato