

Kontrolrapport

Virksomhed **Det Italienske Bøfhus**

Adresse **Torvestræde 4**

Postnr./By **7800 Skive**

CVR-nr. **28349203**

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

14-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	29-05-2020	
Dato	08-11-2019	
Dato	17-09-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret og gennemgået virksomhedens procedurer for stegning af hakkebøffer til burger. Hakkebøffer steges igennem til centrumtemperatur over 75 grader, med mindre kunden udtrykker som et specifikt ønske i forbindelse med bestilling af burger, at bøffen ikke skal gennemsteges. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om risiko ved spisning af ikke gennemstegt hakket oksekød.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: At virksomheden har et egnet termometer til måling af temperatur i hakkebøffer.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fremvist indstikstermometer som bruges til måling af temperatur i bl.a. hakkebøffer. Termometeret fungerer ikke da der mangler et batteri, problemet er løst under tilsynet ved udskiftning af batteri. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vedligeholdelse og udskiftning af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for stegning af bl.a. hakkebøffer. Ifølge virksomhedens risikoanalyse skal hakkebøffer steges til centrumtemperatur på mindst 75 grader. Ok. Kontrolleret virksomhedens dokumentation fra januar til juni 2021 for kontrol af varmebehandling. Ok. Vejledt om dokumentation for temperatur ved varmebehandling af hakkebøffer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk