

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Firenze**

Adresse Danmarksgade 84

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 32908446

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 15-09-2022



Dato 27-07-2022

Virksomhedens egenkontrol



Dato 13-11-2019



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Indskærpelse. Følgende er konstateret: Virksomheden har ingen indfrysningsdatoer/produktions datoer, i deres fryser eller køleskabe, virksomheden har 8 fryser og 3 køleskabe og et kølebord, som alle indeholder små portioner af fødevarer, hvilket gør det umuligt og sige hvor lang tid fødevaren har været i køleskab eller på frost. I virksomhedens køleskab/fryseskab er der f.eks oksefilet, laks, men ingen sporbarhed. Virksomheden havde følgende bemærkninger: De siger de aldrig har hørt om det før. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt om sporbarheds dokumentation. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Virksomheden har i deres produktionsområde en pizza slicer liggende på en hylde som fremstår med gamle indtørrede produktrester. Hylde flere steder i virksomheden fremstår med tykt lagt støv. Pizza udportionerings maskine fremstår gul i rillerne, samt under skiven fremstår den med et tykt lag af indtørrede produktrester

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Firenze**

Adresse Danmarksgade 84

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 32908446

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fra pizza dejen. I køkkenet fremstår en af microovnene med gamle indtørrede produktrester, en anden microovn har rust indvendig i samlingen, kniv og kødhammer på huggeblokken fremstår med gamle indtørrede produktrester. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi har aldrig haft pizza udportioneringsmaskinen skillet af, den skal indstilles hvis den bliver skilt af.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur på køl og frost fra sidste kontrolbesøg.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

12-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk