

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Casa Mia**

Adresse **Antoniestræde 3**

Postnr./By **3700 Rønne**

CVR-nr. **37177113**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

23-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	30-07-2021	
Dato	18-09-2019	
Dato	23-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hensigtsmæssigt placering af køleenheder i virksomheden i forhold til produktionsflow.

Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder tildækning og adskillelse under opbevaring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Vedligeholdelse af virksomhedens, køle- og fryseenheder herunder gummilister, gulv i kølerum og hylder.

Vejledt generelt om rengøring af svært tilgængelige steder herunder gummilister.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af kølepligtige fødevarer. kontrolleret gode arbejdsgange for vedligeholdelse af virksomhedens inventar.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende aktiviteter: Behandling af jordforurenede fødevarer, forarbejdning, varmebehandling, håndtering, opbevaring af letfordærlige varer med regelfastsat kølekrav

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk