

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Pinocchio**

Adresse Overdammen 7

Postnr./By 6760 Ribe

CVR-nr. 30787242

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

26-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 15-11-2022



Dato 20-10-2022

Hygiejne: Rengøring



Dato 01-06-2022



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Håndvask forsynet med sæbe og engangsftørring. Temperaturer i fryser og kølerum samt køleskuffer. Virksomheden har redegjort for deres arbejdsgang vedr. opfyldning og opbevaring af fødevarer til pizza (køle beholder) Vejledt om at temperaturen måles det varmeste sted og at der anvendes låg - alternativt kan tre timers rettesnor anvendes såfremt temperaturen ikke kan holde.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring af isterningsmaskine, område bag bar samt serveringsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret uden anmærkninger:

Vedligehold af område bag bar, herunder isterningsmaskine og bordplader. Virksomhedens køkken og baglokale fremtræder flere steder slidt. Virksomheden oplyser at der vil ske vedligehold af inden efteråret. Dette fremgår også af virksomhedens vedligeholdelsesplan. Derfor er der ikke anmærkninger ved denne kontrol.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling - siden august 2022 ti dags dato. Vejledt om korrekt dokumentation af

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

