

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **buddinge gastronomia italiana**

Adresse **Buddinge Hovedgade 124**

Postnr./By **2860 Søborg**

CVR-nr. **30297725**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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

16-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	05-05-2022	
Dato	14-09-2021	
Dato	09-06-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Retssikkerhedsblanket fremvist.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Ved tilsynet start kl. 15, opbevares opvarmet nedkølet kødsauce ca. 12 L i høj gastrobakke i stikvogn i kølerum. Medarbejder oplyser den er produceret dagen før kl. ca. 13 og sat til nedkøling. Under tilsynet måles de ca. 12 L kødsauce med kalibreret indstik termometer til 8,2 °C. hvor der er en omgivelsestemperatur på 3,5 °C. Det er Fødevarestyrelsens vurdering at der ikke er foretaget en tilstrækkelig hurtig nedkøling. Set virksomhedens funktionelle indstikstermometer. Medarbejder kasserer kødsaucen under tilsynet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kasserer det og nedkøler fremover i mindre portioner.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens risikoanalyse herunder udpegning af kritisk kontrolpunkt nedkøling. Ligeledes set

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 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 **buddinge gastronomia italiana**

Adresse Buddinge Hovedgade 124

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 30297725

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for nedkøling hvor der står at nedkøling bør ske på en måde, hvor temperaturen i fødevaren falder fra 65 °C. til 10 °C. indenfor højst fire timer. samt set dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra august 2022 til dags dato. Vejledt generelt om at tilpasse risikoanalyse og egenkontrolsprogram.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Udleveret fakta ark om nedkøling.

Fødevarestyrelsen

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

16-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk