

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Ciao**

Adresse Chrst Boecksvej 1

Postnr./By 3480 Fredensborg

CVR-nr. 40136010

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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

19-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 29-08-2022



Dato 01-09-2020



Dato 09-12-2019



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret fotoark om hurtig nedkøling af varm mad.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Virksomheden nedkøler bl.a. kødsauce, kødstrimler og pasta. Virksomheden anvender små

gastrobakker og har kølerum til at nedkøle fødevarer.

Virksomheden nedkøler små mængder et par gange om ugen.

Målt temperatur på nedkølede fødevarer samt målt

temperatur på fødevarer i al køleinventar. Virksomheden

anvender overfladetermometer og kan fremvise et

indstikstermometer. Vejledt generelt om regler for nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens måleudstyr.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan fremvise et

funktionelt overfladetermometer. Virksomhedens

indstikstermometer kan fremvises, men fremstår ikke

funktionelt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at virksomheden fremover bruger et

funktionelt indstikstermometer til måling ved nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

risikoanalyse for nedkøling. Nedkøling er udpeget som et kritisk

kontrolpunkt. Virksomhedens skriftlige procedurer for

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Ciao**

Adresse Chrst Boecksvej 1

Postnr./By 3480 Fredensborg

CVR-nr. 40136010

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling. Virksomhedens dokumentationsfrekvens for nedkøling er 1 x ugen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling for perioden januar 2023 til dags dato. Vejledt om at virksomheden følger dokumentationsfrekvensen 1 x ugen. Virksomheden er blevet oplyst om at rettesnor for nedkøling er blevet ændret fra 65 til 10 grader celsius inden for 4 timer. Hvis virksomheden fremover vil følge nedkøling inden for 4 timer, så skal dette ændres i virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrol procedurer.

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

19-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift