

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Quattro Fontane Due ApS**

Adresse Falkoner Alle 42

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 27515185

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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

15-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 09-03-2023



Dato 22-11-2022



Dato 19-10-2022



Hygiejne: Rengøring

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist

og har bekræftet at være bekendt med indholdet af

retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter

retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke

blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af

fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse

under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring

af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og

antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: På virksomhedens komfur er der en

gryde med ca. 15 l bechamelsauce der måles til 38°C.

Virksomhedens ejer forklare at den er lavet færdig 2 timer

forinden, de kommer saucen i gastrobakker og i blæstkøleren

og sikre at saucen når ned under 10 grader inden der er gået

tre timer. Forholdet vurderes under de foreliggende

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt

konkret om reglerne for nedkøling af fødevarer

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: lokaler

i kældere, produktionskøkken, kølerum og diskområde herunder

gulve, vægge, hylder og bordflader samt komfur, emfang,

opvaskemaskine, kølemontre og køleskabe

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **Quattro Fontane Due ApS**

Adresse **Falkoner Alle 42**

Postnr./By **2000 Frederiksberg**

CVR-nr. **27515185**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemodtagelse, under opbevaring, opvarmning og nedkøling fra juni 2023 til d.d. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. ingen anmærkninger
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer

Fødevarestyrelsen

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

15-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk