

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ristorante IL Rosmarino**

Adresse **Nyhavn 71**

Postnr./By **1051 København K**

CVR-nr. **25860977**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

06-02-2024



Tidligere kontrol

Dato	31-03-2022	
Dato	27-09-2021	
Dato	23-08-2021	
Virksomhedens egenkontrol		

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 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. Drøftet forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generelt vejledning om norovirus og vist afsnit i virksomhedens egenkontrolprogram om emnet. Kontrolleret procedure for nedkøling som sker i blæstkøler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Vejledt om rengøring af gummilister på kølemøblet i baren.

Kontrolleret: Gummilister på kølemøbler. Følgende er konstateret: Visse af virksomhedens gummilister fremstår med

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Ristorante IL Rosmarino**

Adresse Nyhavn 71

Postnr./By 1051 København K

CVR-nr. 25860977

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ansamlinger af snavs. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om passende rengørings frekvens.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling. Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens fra august 2023 til d.d. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til måling af CCPér.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside: <https://ilrosmarino.dk/>

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke et link til virksomhedens side på findsmiley.dk eller visning på hjemmesiden af de fire seneste kontrolrapporter. Virksomheden har kontrolresultat 1.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændighederne som et bagatelagtigt forhold. Vejledt generelt om at kontrolrapporter eller link til virksomhedens side på Findsmiley.dk skal være på et let synligt sted på virksomhedens hjemmeside.

Fødevarestyrelsen gør opmærksom på reglerne om offentliggørelse af kontrolresultater ved salg af fødevarer på andre digitale platforme end din egen hjemmeside. Reglerne kan være relevante for dig. Retningslinjerne er beskrevet i kapitel 10 i "Vejledning om offentliggørelse af kontrolresultater på fødevarerområdet".

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Virksomheder skilter med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de kan mundtligt redegøre for allergene ingredienser i fødevarerne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR via kassebon.

Fødevarestyrelsen

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

06-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk