

Kontrolrapport



Virksomhed **Ristorante Ravello ApS**

Adresse Østergade 29

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 32571883

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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
26-08-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 07-05-2015	
Dato 26-08-2014	
Dato 27-11-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i kølerum med fersk fisk målt til 1,1 grader, i køleskuffe målt til 1,8 grader. Kontrolleret opbevaring af fødevarer i kælderdepot og faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder i køkkenområdet, Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken, kølemøbler, restaurant, isterningmaskine, personaletoilet.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken, restaurant, kælderdepot, personaletoilet.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol ved varemottagelse og for temperaturkontrol af køle- og frostmøbler og ved opvarmning og nedkøling af færdigretter fra 4. marts 2016 til den 25. august 2016. Risikovurderinger for varemottagelse, opvarmning og nedkøling af færdigretter kontrolleret, Ok.

Ydet konkret vejledning om kritisk kontrolpunkt ved temperaturmåling ved fersk fisk. Virksomheden oplyser, at de er opmærksom på det, Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 40 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Ristorante Ravello ApS**

Adresse Østergade 29

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 32571883

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret, at virksomheden har et opslag som informerer forbrugerne om, at oplysning omkring allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til køkkenpersonalet, Ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.