

# Kontrolrapport



Virksomhed **Ristorante Italia**

Adresse **Jernbanegade 33, st**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **31488710**

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.	
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**19-10-2016**



## Tidligere kontrol

Dato	25-11-2015	
Dato	30-07-2015	
Dato	17-12-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret køkken og lager i kælder uden anmærkninger: Temperaturer i køle/frost enheder. Ansat oplyste at ejer der ikke var tilstede, havde gang i noget vvs, mere viste hun ikke, ejer kunne ikke kontaktes under tilsynet, derfor vil forhold vedrørende opsætning af skilt til håndvask/evt. opsætning af ny håndvask blive kontrolleret ved næste tilsyn. Drøftet sporbarhed ved ompakning af f.eks. laks/tilberedt lasagne. Set laser termometer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken, lager. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken. Ingen anmærkninger. Drøftet afskærmning ved kanter/ovenpå ved kølerum i kælder. Set hele affaldscontainere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation fra sidste kontrolbesøg til d.d for varemodtagelse, varmebehandling, nedkøling, opbevaringstemperaturer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Set skilt mht Allergener.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Ristorante Italia**

Adresse Jernbanegade 33, st

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 31488710

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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. Udleveret 1 elite klistermærke.