

Kontrolrapport



Virksomhed **Ristorante Roma**

v/Tatiana A. Berardino

Adresse Mellemsgade 11 A

Postnr./By 5600 Faaborg

CVR-nr. 33674260

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-08-2017



Tidligere kontrol

Dato 25-10-2016	
Dato 28-10-2015	
Dato 12-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskeforhold med sæbe og papir, opbevaringstemperatur, adskillelse og overdækning i køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af emfang, ovn og komfur.

Følgende er konstateret: Der ses begyndende belægnings af kalk/snavs på flapperne i isterningemaskinen. Virksomheden oplyser de vil rengøre og begynde at rengøre den oftere.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af emfang og ovn.

Følgende er konstateret: Lister i kold jomfru ved pizzabord er revnet så de ikke længere er intakte og rengøringsvenlige, virksomheden oplyser de har bestilt nye lister.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra januar 2017 og frem til dags dato.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for allergene

