

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bellahøj Gastronomía Italiana**

**Quattro**

Adresse Frederikssundsvej 110

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 27516556

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 2        |
| Rengøring                          | 2        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>16-04-2018</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 02-02-2017          |  |
| Dato 02-08-2016          |  |
| Dato 01-03-2016          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: opbevaringstemperatur i kølerum målt til 9,9 grader C samt i peperoni er kernetemperatur målt til 11.9 grader C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi vurdere varerne. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr. Det indskræpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand. Følgende er konstateret: under inventar og hjørner der er opsamling af spindelvæv samt gammel fedtet snavs. Frysekummen fremstår med brune belægninger og gamle fødevarerester. Rørmaskine fremstår med belægninger. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra 1 marts 2018 til og med d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

