

# Kontrolrapport

Virksomhed **Gastronomia Italiana Jagtvej**

Adresse Jagtvej 101

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 31532833

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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>20-06-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-11-2017	
Dato 24-08-2017	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 05-10-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i alle køl- og frost inventar. Sæbe og papir, koldt og varmt vand ved håndvask i køkken. Anvendelse af håndvask under arbejdet. Adskillelse, tildækning og mærkning af fødevarer i virksomhedens kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenmaskiner, opvaske afsnit, gulve, under inventar, kølerum herunder hylder, kundeområde, bordoverflader, vaske og greb på kølebord.

Følgende er konstateret: Blæser i kølerum fremstår let fedtet og med snavs, virksomheden oplyser de straks gør den rent og det helt klart er en fejl.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Kølerum, redskaber, maskiner, udsugning og inventar fremstår vedligeholdt.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.