

Kontrolrapport



Virksomhed **RISTORANTE OG PIZZERIA SOTTO**

VENTO ApS

Adresse Støvesvej 3

Postnr./By 9492 Blokhus

CVR-nr. 17857835

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	20-10-2016	
Dato	02-07-2015	
Dato	15-07-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum og køleskabe herunder også opbevaringstemperatur. OK. Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk håndvask i køkkenet og på personaletoalet. Ok.

Vejledt om regler for forrum til personaletoalet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenet, kølerum og personaletoalet. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af varemottagelse, opbevaringstemperatur og

opvarmning/nedkøling fra februar 2018 til dags dato. Følgende er konstateret: Kontrol/dokumentationen er udført korrekt, men der er fejl i dokumentationen af opvarmning.

Virksomheden oplyser at kontrollen er lavet, men der er dokumenteret forkert. Forholdet vurderes under de

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om dokumentation af egenkontrol

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift