

Kontrolrapport

Virksomhed **Il Capo Del Forno**

Adresse Gammel Køge Landevej 310

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 37663069

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.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
20-02-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	25-01-2018	
Dato	16-11-2017	
Dato	04-10-2017	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt vaske og håndvaskeforhold. Set forhold til hygiejnisk vask og opbevaring af arbejdsbeklædning og viskestykker. Drøftet tidsstyring af pizza disk og vejledt om flere p-skiver til bedre styring af proces og undgå madspilde. Virksomheden har ved tilsyn opbevaret ca. 1 kg fersk laks ved 4,0°C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at fersk fisk maksimalt må opbevares ved 2°C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse for procedure for tilsætningsstoffer. Virksomheden har et afsnit om tilsætningsstoffer i sin risikoanalyse og anvender kun fond med tilsætnings stoffer til saucer. ok

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse, egenkontrolprogram og dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra 1 oktober 2018 til d.d.

Kontrolrapport

Virksomhed **Il Capo Del Forno**

Adresse Gammel Køge Landevej 310

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 37663069

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Mærkning og information: Virksomheder skilter med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de kan mundtligt redegøre for allergene ingredienser i fødevarerne.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af fond med diverse tilsætnings stoffer til brug til saucer, ingen anmærkninger.