

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Duomo IV's**

Adresse **Fejøgade 3**

Postnr./By **4800 Nykøbing F**

CVR-nr. **39951495**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
27-03-2019	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring i produktionskøkken og baglokale. Opbevaring, adskillelse og håndtering af fødevarer på køl og frost, herunder temperaturmålinger. Opbevaring og håndtering af kolonialvarer på hylder i baglokale. Opbevaring, adskillelse og håndtering af fødevarer i pizzabord og tilvirkningsdisk herunder temperaturmålinger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, baglokale og restaurant, herunder produktbærende overflader, køle og fryse faciliteter, hylder, stegeplade, friture, ovne, emfang, hylder, opvaskemaskine, stikovogne til service, samt udstyr til produktion, borde, stole og slagsdisk. Renholdelse af kunde og personale toiletter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 35 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

