

# Kontrolrapport

Virksomhed **RISTORANTE FIRENZE HADERSLEV**

ApS

V/Francesco Bueti

Adresse Torvet 13

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 27594336

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
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, 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>23-07-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 04-07-2019	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 13-06-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 09-01-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelse af fødevarerlovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Anmærkninger hos sådanne virksomheder med dårlig regelefterlevelse medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Ved kontrol blev der konstateret 2 stk. 5 liters spande med tomatsovs. Produkterne er tilvirket den 22.

juli 2019 og sat på køl der. Ved kontrol d.d. blev kernetemperatur i de 2 stk. spande målt til 12,3° C og 9,8° C.

Dette viser at virksomheden ikke har haft styring på nedkøling som beskrevet i deres egenkontrolprogram, hvor der står at nedkøling skal ske fra 65° C - 10° C på max 3 timer.

Lufttemperatur i køleskab målt til mellem 5,2° C og 6,0° C.

Virksomheden kasserede produktet ved kontrollen.

Fotodokumentation taget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger. Det bringer vi i



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **RISTORANTE FIRENZE HADERSLEV**

ApS

V/Francesco Bueti

Adresse Torvet 13

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 27594336

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

orden.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt om regler for korrekt nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler. Adskillelse og tildækning af fødevarer. Sæbe og papir til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af åbne vinduer i køkken.

Følgende er konstateret: Fluenet slutter ikke tæt til vinduerne som er åbne. Derved er der ikke skadedyrssikring af de åbne vinduer i køkken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om, at der skal findes en løsning hvor fluenet slutter tæt til vinduer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport. Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Vejledt konkret om, at kontrolrapport ikke må hænge i farvet glas ved indgangsdør.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarerstyrelsen

23-07-2019

Dato