

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	1
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	
18-09-2019	

Tidligere kontrol	
Dato 23-07-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 04-07-2019	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 13-06-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden er den 18-09-2019 orienteret om, at anmærkninger til virksomheder med dårlig regelefterlevelse medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg. Dette indebærer, at Fødevestyrelsen vil gennemføre endnu et ekstra kontrolbesøg i virksomheden, selvom der på dette kontrolbesøg ikke er meddelt anmærkninger.

Det sker med henblik på at medvirke til en varig forbedring af virksomhedens regelefterlevelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedurer for nedkøling. Kontrolleret produkter som er nedkølet. Ved kontrol var virksomheden ved at nedkøle kødsovs i store bakker. Virksomheden har skrevet på produkterne hvornår de er tilberedt. Opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler. Adskillelse og tildækning af fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken og kælderlokaler. Virksomheden har fået anskaffet fluenet til vinduer der kan åbnes. Virksomheden oplyser, at de nu får tømt affaldscontainer 2 x ugentlig.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

