

Kontrolrapport

Virksomhed **Italiano I/S**

Adresse Frederiksberggade 1

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 35059644

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	4
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
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 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	
24-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-09-2018	
Dato 17-05-2018	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 20-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg på 5.000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: Der er snavset i virksomheden. Særlig er der snavset med skimmellignende belægninger på og omkring gummilister på låger til flere køleanordninger, der er snavset ovenpå og under låge til kumrefryser i kælder, inde i køler under bord for håndtering af deje til pizza, bag og på hylder i kølerum i kælder og på blæser i kølerum. Fødevarestyrelsen har taget billeder af forholdene. Virksomheden fik en indskærpelse for dårlig renholdelse i 2018.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Mange gummilister på låger til køleanordninger er revnede, væg i kælderlokale er ikke rengøringsvenlig. Virksomheden virker generelt dårligt vedligeholdt.

