

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Duomo IV's**

Adresse Fejøgade 3

Postnr./By 4800 Nykøbing F

CVR-nr. 39951495

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
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	Bødeforelæg, 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	
<b>25-09-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-03-2019	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg fremsendes.

Følgende er konstateret: Stegt kylling i strimler ca. 1 kg målt temperatur 11 grader. Skinke i strimler ca. 1. 5 kg målt temperatur 10.1 grader. Stegt kebabkød i skiver ca. 300 gram målt temperatur 12 grader. Peperoni ca. 1 kg målt temperatur 7.4 grader. Alle temperaturer er målt med indstiks termometer. Der er målt temperatur på 14 grader mellem kantine i bunden af køledisken med luftfølings termometer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se, det er ikke godt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der ses sorte belægninger indvendigt ved siderne i isterningmaskinen. Foto taget som dokumentation.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af inventar og udstyr i fødevarer virksomheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og restaurant herunder inventar og udstyr til produktion. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 50 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Duomo IV's**

Adresse **Fejøgade 3**

Postnr./By **4800 Nykøbing F**

CVR-nr. **39951495**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

25-09-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift