

Kontrolrapport

Virksomhed **Ernesto Cannillo**

Adresse Strandvejen 167

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 84895113

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
05-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 23-05-2019	
Dato 22-03-2019	
Dato 01-02-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: ejer ses ved tilsynet berøre en fersk svinesteg med hænderne, hvorefter der skylles hænder med rindende vand, og der aftørres hænder i et snavset viskestykke. Samme viskestykke bliver senere ved tilsynet benyttet til at aftørre front af et køleskab samt en bordplade, hvor der produceres spiseklare fødevarer.

I kølerum stod der ved tilsynet en større mængde spande med spiseklare fødevarer på gulvet. Disse blev ved tilsynet stablet oven på andre spande.

I kølerummet og i køleskab bag disken stod der en mængde uemballerede fødevarer, herunder stegte frikadeller og stegte vegetar-deller.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det er en fejl. Vi skifter viskestykket og bruger i stedet køkkenruller og stiller fremover ikke fødevarer i spande direkte på gulvet.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur i samtlige køleenheder samt adskillelse af spiseklare fødevarer i salgsdiske.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Ernesto Cannillo**

Adresse Strandvejen 167

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 84895113

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Ingen anmærkninger.

Der er ydet konkret vejledning om skift mellem desinfektionsmidler, for at begrænse kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: hylder i køleskabe fremstår enkelte steder med snavs og køleskab nr 4 fremstår med enkelte ansamlinger af formodet skimmel. kanter ved gulv i kølerum fremstår med fedtede ansamlinger af snavs. Kasser med uemballeret brød fremstår med indtørrede ansamlinger af snavs. Huggeblok, der står midt i køkkenet fremstår med samlinger af snavs på kanter - oven på denne huggeblok ligger et skærebredde, der fremstår med snavs i dybe riller. I salgsdisk ses der i underste køleenhed snavs i gummilister og køleagtergat fremstår med ansamlinger af snavs og ir.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi gjort rent. Vi har ellers en fast procedure for renhold. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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: hyldeknægte i kølerum fremstår med ansamlinger af rust på overflader. Gummilifuger i køleskabe i køkken fremstår med revnede gummilister, der er forsøgt udbedret med silicone, med en ujævn overflade, der ikke fremstår muligt at renholde. Tætningsfuger i salgsdisk ud mod gaden fremstår ujævn og med sorte ansamlinger af formodet jordslåethed. Skærebredt på huggeblok i køkken fremstår med dybe riller og flossede kanter samt løse plastspåner.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi udbedret. Indskræpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og om listeria er medtaget i denne. Vejledt i at Listeria skal være med i risikoanalysen. Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling for september og oktober 2019.

Kontrolrapport

Virksomhed **Ernesto Cannillo**

Adresse Strandvejen 167

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 84895113

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Der er udleveret faktaark om listeria.

Der er taget miljøprøver ved tilsynet.