

Kontrolrapport

Virksomhed **Gastronomia Italiana 14**

Adresse Københavnsvej 68

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 34401446

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
11-12-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 08-11-2018	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, opbevaringstemperatur i køle- og fryseinventar, adskillelse og tildækning af fødevarer under opbevaring, forrum til toilet. Drøftet opsætning af dør til varelager. Vejledt generelt om regler for forrum til toilet herunder at der skal være to døre lukket fra toilettet til hvor der bliver opbevaret fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Virksomheden kan mundtlige redegøre for vedligeholdelse. Virksomheden oplyser at der taget kontakt til en murer for udbedring af knækket fliser på vægge og gulv i bagkøkken samt forrum til køleboks, gulvliste i gang mellem bagkøkken og produktionsområde mangler, endelister på hylder, afskalning på bordoverflader samt manglende fuge i produktionsområdet vil virksomheden udbeder primo januar 2020. Loftet i bagkøkken fremstår fugtig, virksomheden oplyser at udlejer er kontaktet for at få skaden udbedret. Vejledt generelt om reglen om at lokaler og inventar skal fremstå med glatte og vaskebare overflader. Vejledt konkret om evt. brug af skriftlig vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

Kontrolrapport

Virksomhed **Gastronomia Italiana 14**

Adresse **Københavnsvej 68**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **34401446**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling siden januar 2019 til dags dato.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for varemottagelse siden 7. november 2019. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der er dokumenteret egenkontrol for virksomhedens andre CCP'er. Vejledt generelt om regler for fremvise dokumentation af egenkontrollens gennemførelse.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nr jf. CVR VIRK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-12-2019

Dato