

Kontrolrapport

Virksomhed **Senza Nome**

V/ANNI BUTT

Adresse Istedgade 25

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 18268841

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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 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		
17-06-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	10-02-2020	
Dato	14-11-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	28-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur og adskillelse af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder og hensigtsmæssig placering af håndvask.

Følgende er konstateret: i kølerum sås der en bakke med mugne tomater og jordbær.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Disse blev kasserede under tilsynet. Vejledt generelt om for kontaminering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Følgende er konstateret: ved ventilation i køkken ses der 3-4 cm revner, ud mod fri luft. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det kan vi godt se. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Følgende er konstateret: reolsystem i kølerum fremstår delvist dækket med staniol. Under staniol fremstår reolsystem med irrede belægninger, der kan tørres af med en finger. I flere køleenheder fremstår gummilister flækkede. Virksomheden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Senza Nome**

V/ANNI BUTT

Adresse Istedgade 25

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 18268841

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

havde følgende bemærkninger: det siger vi videre. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, kølekontrol, opvarmning og nedkøling for indeværende år.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer, iflg. cvr.dk.
