

Kontrolrapport

Virksomhed **Trattoria Italiana**

Adresse Vilvordevej 1

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 38448633

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
30-06-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 06-09-2019	
Dato 11-07-2018	
Dato 21-04-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring. Vejledt konkret af placering af fersk fisk i køleinventar.

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskærpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: Der var ved tilsynet start ikke engangspapir til tørring af hænder og der var ikke rindende varmt vand i hanen til hygiejnisk håndvask.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får kikket på varmtvands beholderen. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af: produktionsflader, opvaskemaskine og køleinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af gulv i produktionskøkken og opvaskeområde.

Følgende er konstateret: Langt gulv afløb i produktionskøkken

