

Kontrolrapport

Virksomhed **RISTORANTE NABUCCO APS**

Adresse Falkoner Alle 49, st 1

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 36055979

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | |
| Andet | 1 |

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 | |
| 26-08-2020 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato | |
| Dato | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: toilet med forrum, produktionskøkken, opvask og barområde herunder gulve, vægge, hylder og bordflader samt div. køle inventar, komfur, emfang, isterningmaskine og opvaskemaskiner.

Følgende er konstateret: I virksomhedens isterningmaskine ses enkelte små sorte prikker der kune tyde på begyndende skimmelvækst. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolrapport

Virksomhed **RISTORANTE NABUCCO APS**

Adresse Falkoner Alle 49, st 1

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 36055979

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden anvender et fødevarer-godkendt desinfektionsmiddel i forbindelse med rengøring af inventar og udstyr der kommer i kontakt med fødevarer,

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionskøkken, opvask og barområde herunder gulve, vægge, hylder og bordflader. Ingen anmærkninger.

vejledt om anvendelsen af en vedligeholdelsesplan

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemottage, under opbevaring, indfrysning af fersk fisk til bla. ceviche, opvarmning og nedkøling fra august 2020 til d.d. Set virksomheden risikoanalyse og egenkontrolprogram. Ingen anmærkninger

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

Mærkning og information: Kontrolleret følgende: Virksomheden skilter med at information om allergene ingredienser kan oplyses ved forspørgsel. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre via virk.dk

Andet: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Fersk torsk via faktura. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

26-08-2020

Dato