

Kontrolrapport

Virksomhed **Vecchio Convento ApS**

Restaurant & Butik

Adresse Rosensgade 26, st th

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 41081716

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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

21-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af Stikprøvebaseret på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktions køkken. Opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølemøbler under arbejdsborde, herunder temperaturer i disse. Vejledt om at træplader (limtræsplader) der anvendes, til hævning af brød samt produktion af pasta ikke er egnet til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

3 timer
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Vecchio Convento ApS**

Restaurant & Butik

Adresse Rosensgade 26, st th

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 41081716

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

direkte kontakt med fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden havde på dagens tilsyn, nedbrud på deres kølerum og der var en forhøjet temperatur i dette. Virksomheden flyttede straks fødevarerne til andet kølemøbel. Virksomheden havde tilkaldt montør da tilsynet startede.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at ikke bryde kølekæden samt at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C og at enkelte produkter som MAP-pakket engros hakket kød og fersk fisk ved højst 2 °C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende: lokaler, udstyr og inventar i produktionsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Der er enkelte steder hvor der mangler skadedyrssikring af rørføringer i garage/lager samt i kældere etagen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om , at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtageles, opbevarings, nedkølings og varmebehandlings temperaturer fra opstart til d.d. samt risikoanalyse.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer er faguddannet.

Mærkning og information: Følgende er konstateret: Enkelte produkter mangler mærkning på dansk samt navn på importør i DK.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om mærkning af færdigpakket fødevarer.