

Kontrolrapport

Virksomhed **Trattoria Italiana**

Adresse Vilvordevej 1

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 38448633

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 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		
24-11-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	24-08-2020	
Dato	30-06-2020	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	06-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, opbevaringstemperatur i kølebord og fryseskab, adskillelse og tildækning af fødevarer under opbevaring, opbevaring af fødevarer på hylder.

Følgende er konstateret: Fersk fisk opbevares i køleskuffe ved lettere forhøjet temperatur. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden kasserede fødevarerne med det samme samt at tilsynet fandt sted før åbningstid. Vejledt generelt om regler for opbevaring af fersk fisk.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har udbedret gulv og fuger omkring rist i køkken, ejer oplyser at gulvrøsten også vil blive udskiftet. Ejer har mundtlig redegjort for vedligeholdelse af kælderlokaler, vejledt generelt for regler vedligeholdelse af fødevarelokaler, vejledt konkret om evt. løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling siden sidste tilsyn og til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Trattoria Italiana**

Adresse Vilvordevej 1

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 38448633

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.