

Kontrolrapport

Virksomhed **Gastronomia Italiana 14**

Adresse Københavnsvej 68

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 34401446

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	

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		
31-03-2021		
Tidligere kontrol		
Dato	11-12-2019	
Dato	08-11-2018	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse. Ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for nedkøling af kødstrimler.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer fødevarer til produktion af pizza ved for høj temperatur.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden kan redegøre for tidspunkt for opfyldning af kølepligtige fødevarer.

Konkret vejledt om mulighed for anvendelse af tre-timers metoden ved opbevaring af fødevarer til pizzaproduktion.

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke varmt vand i køkken og diskområde således at der kan foretages hygiejnisk håndvask.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der kommer en vvs'er og laver det.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 40 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Gastronomia Italiana 14**

Adresse Københavnsvej 68

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 34401446

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Generelt vejledt om regler for hygiejnisk håndvask med varmt vand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Virksomheden fremstår ikke tilstrækkeligt rengjort under inventar og omkring bordben i køkken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler hvor der produceres fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Generelt vejledt om regler for, at der skal være passende muligheder for opbevaring og bortskaffelse af fødevarer, ikke-spiselige biprodukter og andet affald. Opbevaringsfaciliteterne skal være indrettet og benyttes således, at de kan holdes rene og fri for skadegørere.

Generelt vejledt om regler for, at virksomheden skal sikre sig imod opbobning af affald i baggård.

Konkret vejledt om opsætning af net for vindue i køkken hvis dette skal holdes åbent.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturkontrol ved varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling fra januar 2021 til d.d. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om tilpasning af egenkontrolprogram således at dette også omfatter 3-timers metoden.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Virksomhedens risikoplysninger er opdaterede.
