

Kontrolrapport

Virksomhed **IL RUSTICO**

Adresse Kulturvet 9, kl

Postnr./By 1175 København K

CVR-nr. 27152392

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
29-09-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 02-05-2019	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, 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: . I pizza-køkkenet og baren var begge håndvaske uden vand. Der var cirke 40 meter til nærmeste håndvask i køkkenet, og der var foranstaltninger til midlertidig håndvaske. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er ved at få lavet håndvaskene. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, samt procedurer for varmbehandling og nedkøling samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Ingen anmærkninger. Kontrolleret håndvaske-faciliteter i varme køkken uden anmærkninger. Konkret vejledt om desinfektion af pålægsmaskine i pizzakøkken, hvor der ikke blev brugt desinfektionsmiddel samt tidsstyring af fødevarer på bordet i køkkenet, der ikke var tilfældet. Forholdet er vurderet bagatelagtigt under de nuværende forhold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **IL RUSTICO**

Adresse Kulturvet 9, kl

Postnr./By 1175 København K

CVR-nr. 27152392

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Rengøring af gulve, vægge, borde, maskiner, inventar og lofter samt procedurer for desinficering. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om grundigere rengøring af låger i pizzakøkken, da de fremstod mangelfuldt rengjorte.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: flere vægge i pizzakøkkenet var porøse, hullede og dryssede kraftigt med puds ved berøring. Virksomheden havde følgende bemærkninger: væggene er monteret med varmlegmer og der vil blive sat fliser op. Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling april sidste besøg til d.d.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

29-09-2021

Dato