

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	
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		
09-12-2021		
Tidligere kontrol		
Dato	11-10-2021	
Dato	26-08-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	21-10-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrollen sker som kontrol i 1. led med tilbagekaldelsen af Lakridspulver "Polvere di liquirizia BIO" fra Nature Med S.R.L.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens

tilbagetrækning af Lakridspulver "Polvere di liquirizia BIO" fra

Nature Med S.R.L.. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af

hænder, opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i

køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkken, barområde, butik, produktbærende

overflader, isterningmaskine, opvaskemaskiner, køle- og

fryseenheder

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af

lokaler. Følgende er konstateret: Dør mellem opvaskerafd. og

produktionskøkken fremstår flosset i bunden, yderste lag er

flosset og slidt af, der er åbent ind til isoleringsmateriale.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om

løsningsmuligheder.

Kontrolleret: Vedligehold af lokaler. Følgende er konstateret:

Ventilation ved varm sektion i produktionskøkken er tildækket

med pap og gaffatape. Forholdet vurderes under de



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

