

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Bellini**

Adresse Bredevej 56

Postnr./By 2830 Virum

CVR-nr. 20105186

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-06-2017



Tidligere kontrol

Dato 21-11-2016	
Dato 11-06-2015	
Dato 13-08-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer, herunder: At virksomheden har et funktionelt termometer, temperaturer i div. Køle/fryse-møbler, adskillelse og tildækning af fødevarer således at kontamineringer forebygges, faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt almindelig god hygiejne praksis i køkkenet. Mundtligt gennemgået procedurer for opfyldning af annanas samt opbevaring. Virksomhedens personale fortæller at de køber små dåser annanas (set på kontrol), og ved åbning af dem kommer de over i plasticbøtter, der dagligt opfyldes. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af beholdere hvor der opbevares fødevarer direkte i, samt skuffer hvor der opbevares fødevarer til pizza. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af virksomhedens egenkontrol, herunder: Varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmningstemperaturer, og nedkølingstemperaturer af div. Fødevarer, fra sidste kontrolbesøg til d.d..

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

30 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen