

Kontrolrapport



Virksomhed **Costa Paradiso Restaurant**

Adresse **Butikstorvet 7**

Postnr./By **4683 Rønnede**

CVR-nr. **28564406**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-02-2018



Tidligere kontrol

Dato	20-09-2017	
Dato	28-09-2016	
Dato	21-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på forbrugerhenvendelse ved at kontrollere hygiejne ved håndtering af fødevarer og fødevarebeskaffenhed, hvor forhold for håndtering af salat (skyl, opbevaring og anvendelse på pizza), håndtering af drersinger i spande og genopfyldning af dressing-flasker samt beskaffenhed af de anvendte dressinger, salat, grøntsager og andre ingredienser til pizza. Ingen anmærkninger.

kontrolleret opbevaringstemperaturer i kølerum og køle-/frosenheder, adskillelse af forskellige arbejdsprocesser i køkken/tilvirkningsområde og adskillelse af rå og tilberedte fødevarer ved opbevaring på pizzadisen og køle-/frosenheder samt håndvaskefaciliteter i tilvirkningsområde/køkken og toiletter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer i kølerum og er konstateret, at få spande med dressinger/salat er placeret direkte på gulvet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for hygiejne i fødevarevirksomheder med tilvirkning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken og tilvirkningsområde med inventar/udstyr, kølerum, personalet toilet, gæstetoilet og gæsteområde. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Costa Paradiso Restaurant**

Adresse Butikstorvet 7

Postnr./By 4683 Rønnede

CVR-nr. 28564406

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken og tilvirkningsområde med inventar/udstyr, kølerum, personalet toilet, gæstetoilet og gæsteområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for kontrol af varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning/nedkøling for perioden oktober 2017 til d.d. Ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret procedure for at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet/instrueret i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens aktiviteter og vareudvalg. Ingen anmærkninger.

Udleveret tillægsside med navnet på klageren



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-02-2018

Dato