

# Kontrolrapport

Virksomhed **Trattoria Da Alfredo**

Adresse **Ålekistevej 122**

Postnr./By **2720 Vanløse**

CVR-nr. **39135086**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**14-08-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 15-03-2018 |  |
| Dato |            |  |
| Dato |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Vejledt omkring opbevaring af personaletøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr: Produktionskøkken, kundebetjening, kunde område, lager i kælderen og toilet m forrum herunder gulve, vægge, hylder samt bordflader og ovne, opvaskemaskine, kølemontre, køleskabe, em fang og komfur.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionskøkken, kundebetjening, lager i kælder samt toilet med forrum herunder gulve, vægge, hylder samt bordflader set funktionelt indstikstermometer. Ingen anmærkninger. Vejledt omkring anvendelsen af eventuelt fluenet i produktionskøkkenets vinduer således de kan stå åben.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder egenkontrolprogram set skriftligdokumentation for temperaturkontrol ved varemodtagelse, opbevaring på køl og



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed Trattoria Da Alfredo

Adresse Ålekistevej 122

Postnr./By 2720 Vanløse

CVR-nr. 39135086

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

frost, opvarmning samt nedkøling fra marts 2018 til d.d.

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

Mærkning og information: Virksomheden skilter med information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet. Ingen anmærkninger.

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

14-08-2018

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift