

# Kontrolrapport



Virksomhed **Ristorante Italia**

1

Adresse **Kannikegade 28**

Postnr./By **8500 Grenaa**

CVR-nr. **35326235**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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

**12-04-2019**



## Tidligere kontrol

Dato	14-12-2017	
Dato	16-10-2017	
Dato	22-08-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Ved tilsynet foregik fremstilling af pizza og afpudsning af oksefilet, kontrolleret produktionshygiejne og adskillelse OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af arbejds og opbevaringslokaler OK. gulvet i kølerum er ved at være slidt, og virksomheden oplyser, at der er planlagt udskiftning OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret:styring af mikrobiologisk vækst i kølebro over pizzabord, i køkken og ved buffet på 1. sal.

Følgende er konstateret: Der blev målt temperaturer over 5 grader celcius, for varmebehandlede letfordærlige fødevarer som pølseskiver, oksekød, blancerede ærter og kogt majs.

Virksomheden forklarede at opbevaringstiden er kort fordi der altid skiftes midt i køkkentiden fra kl 16 til kl 21. Der kunne ikke fremvises et egenkontrolprogram, der beskrev styringen ved tid under 3 timer, der er fastsat som kritisk i risikoanalysen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om udfyldelse af side i eksempel på egenkontrolprogram.

Kontrolleret risikoanalyse OK. Kontrolleret registrering af egenkontrollens gennemførelse og resultater år til dato OK.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed