Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Sole D'Italia**

Adresse Gråbrødretorv 1

Postnr./By 1154 København K

CVR-nr. 26657776

Denne kontrol, dato	
23-04-2019	☺

Tidligere kontrol	
Dato 18-02-2019	☺
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 17-03-2017	☺
Dato 25-02-2016	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, 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

- ☐ Ordinær kontrol
- ☐ Kontrolkampagne
- ☒ Ekstra kontrol
- ☐ Kædekontrol
- ☐ Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af opvaskeområde og produktionsområde, herunder driftsinventar.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Isterningmaskine fremstod med enkelte sorte belægninger indvendigt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Har lige rengjort maskinen, men vil gøre det igen. Maskinen blev straks lukket og rengøring påbegyndt. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Der er vejledt om desinficering af udstyr der kommer i forbindelse ed fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Gennemgået vedligeholdelsesplan med estimerede tidsfrister inden for to måneder, over bl.a. udbedring af gulv produktionsområde, som fremstår krakeleret enkelte stede. Udskiftning af bagplade i opvaskeområde, som fremstår med rust, samt udskiftning af fliser på vægge i opvaskeområde og produktionsområde, som fremstod ru,

1 time

Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Sole D'Italia**

Adresse Gråbrødretorv 1

Postnr./By 1154 København K

CVR-nr. 26657776

Tilsynsførendes bemærkninger

slidte og afskallede. Overfladebehandling af loft over opvaskeområde. Virksomheden har fået udbedret fuger langs borde og er påbegyndt udskiftning af fliser. Der er yderligere bestilt nye tætningslister til køleborde. Ovennævnte forhold vil blive udbedret snarest.

Der er vejledt konkret om hele afvaskelige overflader samt vedligeholdelse af driftsinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set egenkontrolprocedurer og risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter. Yderligere set udført dokumentation for modtagerkontrol, køleopbevaring og opvarmning fra forrige kontrolbesøg frem til d.d.

Dokumentation for udført nedkøling er flere gange i perioden udført på 4 timer, fra en temperatur på 80 grader C til under 10 grader C. Ifølge virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedure skal nedkøling af fødevarer foregå fra +65 grader til 10 grader C eller derunder på maksimalt 3 timer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om sikker nedkøling.

Der er yderligere vejledt om regler for fødevarer er opbevares udenfor køl.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen.

Ingen anmærkninger.

23-04-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift