

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Il Grappolo Blu**

Divina Patria ApS

Adresse **Vester Farimagsgade 35**

Postnr./By **1606 København V**

CVR-nr. **33146787**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-12-2019



Tidligere kontrol

Dato	25-01-2018	
Dato	13-12-2016	
Dato	09-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperaturer i køleinventar, opbevaring og adskillelse af fødevarer, faciliteter til hygiejnisk håndvask, håndtering af fødevarer under tilsynet. Virksomheden redegjorde for levering og håndtering af varer, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af overflader og gulve, samt udstyr og inventar i tjenerområde, produktionskøkken, pizzakøkken og bar-/salgsområde i pizzeria-restaurant. Vejledt konkret om hyppigere rengøringsfrekvens på svært tilgængelige steder, herunder ved udsugningsrist over bord midt i køkkenet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har udarbejdet en vedligeholdelsesplan, ok. Vejledt konkret om at lægge en plan for udbedring af gulv i produktionskøkken, som har huller flere steder. Vejledt generelt om regler for, at overflader skal være jævne, vaskbare og ikke-absorberende.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling siden primo januar 2019 til dd.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nr. og virksomhedens fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed