

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Bellini**

Adresse Bredevej 56

Postnr./By 2830 Virum

CVR-nr. 20105186

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<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

08-02-2021



Tidligere kontrol

Dato 28-01-2019	
Dato 15-02-2018	
Dato 14-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i barområdet og produktionslokalet, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i kølerum, køle og -frostskabe, adskillelse og tildækning af fødevarer, personaletoilet, set relevant måleudstyr.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum, køle og -frostskabe, arbejdsborde, redskaber, hylder, emfang herunder stegområdet samt indvendig i opvaskemaskine. Vejledt om en øget rengøringsfrekvens af svært tilgængelige steder, såsom gulvkanten under arbejdsbord ved opvaskemaskinen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse. Følgende er konstateret: Fuger i kanten ved vasken i opvaskeområdet, fremstår slidt. Enkelte gummilister i køleskuffer fremstår neslidte og med revner. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om gummilister skal holdes i god stand og være lette at rengøre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

50 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

