

# Kontrolrapport



Virksomhed **ITALIA**

Adresse Holsteinsgade 1

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 76140618

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**22-11-2021**



## Tidligere kontrol

Dato 18-01-2018	
Dato 28-09-2016	
Dato 13-10-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask, rent og egnet arbejdes beklædning, opbevarings temperature og adskillelse af fødevarer i køleskabet samt 3 timers rettesnor i kølebro i pizzeria. Ingen anmærkning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: indvendig i køleskabe ses der i 3 køleenheder skimmellignende belægninger i siderne og på hylder. Indvendig i opvaskemaskinen ses der på bagkant rødlige belægninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om risiko for kontaminering.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret varemodtagelse.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om dokumentation af varemodtagelse da dette er udpeget som et kritisk kontrolpunkt i virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, varmebehandling og nedkøling sidste 3 måneder.

Mærkning og information: Kontrolleret menu kort for



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

