

# Kontrolrapport



Virksomhed **Ristorante Italia**

1

Adresse **Kannikegade 28**

Postnr./By **8500 Grenaa**

CVR-nr. **35326235**

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

**08-12-2021**



## Tidligere kontrol

Dato	22-09-2021	
Dato	12-04-2019	
Dato	14-12-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende

personlig hygiejne, herunder forholdsregler når

køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge

familiemedlemmer med symptomer på norovirus

(roskildesyge). Procedurer for hygiejniske

håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent

arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af

arbejdstøj og private genstande. Ydet generel vejledning om

norovirus. Vejledt generelt om håndvaskeforhold. Gennemgået

anmelders sygdomssymptomer med virksomheden.

Virksomheden har ikke fået andre henvendelser.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for

opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder opbevaring og

adskillelse af fødevarer på køl og frost, temperaturer ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

håndtering af fødevarer i forbindelse med salatbuffet. Salatbar

står på køl, der er mundtligt redegjort for klargøring af salatbar,

udskiftning samt håndtering, ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for

opvarmning af kyllingekød til 75 grader. Procedurer for

nedkøling af pasta. Pasta nedkøles i mindre portioner og sættes



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

