

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Pronto I/S**

Adresse **Hans Schacksvej 5**

Postnr./By **5300 Kerteminde**

CVR-nr. **39419424**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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	1

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	
	Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

31-01-2022



Tidligere kontrol

Dato 06-07-2020	
Dato 07-11-2019	
Dato 31-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndvaskefaciliteter med sæbe og engangstørring, opbevaringstemperatur i kantine, kølebord og køleskabe, mundtlig procedure for produktion af pizzadej og procedure for stegning af hakket oksekød. Følgende er konstateret: På lageret står en rød kødkasse med tre pakker med 1 kg hakket oksekød til optøgning. Temperaturen måles til 2,3 grader og virksomheden fjerner det med det samme og fortæller procedure for optøgning af hakket oksekød.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for sikker optøgning af rå kød.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler og udstyr.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: på højre væg, bagvæg, loft, blæser, hylder og underside af reoler ses der sorte plamager og pletter af skimmelligende vækst, samt på to stikvogne ses ser hvide pletter af skimmelligende vækst.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: jeg får det gjort fjernet i dag.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Pronto I/S**

Adresse **Hans Schacksvej 5**

Postnr./By **5300 Kerteminde**

CVR-nr. **39419424**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Generel vejledt om reglerne for rengøring og desinficering af lokaler og udstyr, hvor der findes fødevarer-.

Konkret vejledt om løsningsforslag om at udskiftning af reoler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, temperaturkontrol i køl og frys, varmebehandling og nedkøling fra august 2021 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Andet: Vejledt konkret om nedtagning af elitemærkat.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

31-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk