

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **CAVALLINO ApS**

Adresse Kongedybet 28, st. tv.

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 36500514

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	
01-06-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 30-09-2021	
Dato 19-05-2020	
Dato 24-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gennemgået procedurer for varemottagelse, håndtering af fødevarer herunder, skylning af salat og grønt, tilberedning, opvarming nedkøling af fødevarer. Virksomheden fremviser indkøbt rucola og blandet salat pakket i poser og klar til servering. Virksomheden skyller salaterne og der ses kasser med salat på køl med adskilte blade og nyskyllet. Kontrolleret opbevaringstemperaturer i køleenheder samt adskillelse af fødevarer i køleenheder og kølemontre.

Gennemgået procedure i forbindelse med tilberedning af pizza, herunder afbagning i ovn, tid og temperaturer for at undgå sorte og hård pizabund. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Gennemgået procedure for at hindre krydskontaminering af fødevarer. Virksomheden redegør for deres procedure fra varemottagelse til Færdigt spiseprodukt(pizza) uden anmærkninger i forbindelse med forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken, opvaskeafdeling, tørlager og salgsområde med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **CAVALLINO ApS**

Adresse Kongedybet 28, st. tv.

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 36500514

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Produktionslokale herunder at vægge og gulve fremstår intakte. Køleskabslister, træhylder på tørlager, riste i kølemontre samt udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater stikprøvevis for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning samt nedkøling for perioden 01-01-2022 til dags dato. Virksomheden fremviser skriftelig procedure for varemodtagelse og redegør mundtligt for håndtering af fødevarer ved varemodtagelse til tilberedning af disse, herunder skylning af grønt og salat.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Fødevarestyrelsen

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

01-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift