

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vecchio Convento ApS**

Restaurant & Butik

Adresse Rosensgade 26, st th

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 41081716

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	

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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

29-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 06-12-2022



Dato 23-11-2022

Virksomhedens egenkontrol



Dato 09-12-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Procedurer for nedkøling af fond

Følgende er konstateret: Virksomheden følger retningslinjen om, at fødevaren passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 4 timer. Virksomheden udportionere et givent produkt i gastrobakker eller kondibøtter, hvilket resultere i en større overflade og hurtigere nedkøling. Virksomheden benytter sig af blæsekøler til at nedkøle hvorefter produkterne kommer ind i et walk-in kølerum. Temperatur målt på kølerum under 5 grader.

Under dagens kontrol, redegøre virksomheden mundtligt for deres nedkølings procedure. Da virksomheden bliver spurgt ind til hvordan til kontrollere at nedkølingsprocessen er tilstrækkelig og lever op det de krav de har udpeget i deres risikoanalyse, forklare virksomheden de ikke måler en konkret temperatur på produkterne inden for max 4 timer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om brug af risikovurdering og egenkontrolprogram til at følge deres fastsatte nedkølingsprocedure og at virksomheden løbnede skal måle med indstiks termometer og overvåge at fødevaren passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 4 timer. Vejled om

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vecchio Convento ApS**

Restaurant & Butik

Adresse Rosensgade 26, st th

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 41081716

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

brug af online værktøj SiTTi

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram for nedkøling samt virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra 01.01.2023 til dags dato.

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

Fødevarestyrelsen

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

29-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk