

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Il Buco ApS**

Adresse Njalsgade 19C

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 36558326

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	2
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	
30-03-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 16-09-2022	
Dato 26-01-2022	
Dato 28-09-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse, klager er oplyst på tillægsside.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder køkkenområde, grovkøkken, køkken i kælder samt bageriområdet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for håndtering fersk fisk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for håndtering af fersk fisk, herunder opvarming og indfrysning af fersk fisk, ved risiko for parasitter.

Følgende er konstateret: Der er ikke beskrevet i procedurene hvordan virksomheden sikre sig parasit fri fiske produkter, ved varemottagelse.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om mulighed for yderligere sikring af parasit fri

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Il Buco ApS**

Adresse Njalsgade 19C

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 36558326

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

fiske produkter, ved varemodtagelse, herunder gennemlysning.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyst/mundligt redegjort for at opvarmer af fersk fisk (der ikke har været indfrosset eller er dokumenteret parasit frit) til 53 grader. I deres egenkontrolprocedure er der beskrevet at fersk fisk (der ikke har været indfrosset eller er dokumenteret parasit frit) skal opvarmes til 60 grader i et minut.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for økologiske aktiviteter, herunder dokumentation af modtagerkontrol.

Det indskræpes, at virksomheden skal overholde deres egenkontrolprocedure for dokumentation af modtagelse af økologiske fødevarer. Følgende er konstateret: Der er ikke dokumenteret modtagelse af økologiske fødevarer for 2023.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi ordnet.

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

Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer, herunder sporbarhedskontrol med udgangspunkt i økologiske fødevarer,

Kontrolleret dokumentation for økologisk oprindelse af modtagne økologiske fødevarer, herunder dokumentation for, at leverandøren er omfattet af økologikontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mærkning, herunder sammensætning og markedsføring (Ø-mærket/ recepter/ markedsførings-Ø) på økologiske fødevarer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for økologiske aktiviteter.

Fødevestyrelsen

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

30-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Il Buco ApS**

Adresse Njalsgade 19C

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 36558326

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og løbende opdatere alle konkrete foranstaltninger, herunder egenkontrolprocedurer, der skal træffes i forbindelse økologiaktiviter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke opdateret deres egenkontrolprocedurer i forbindelse økologiaktiviter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det bliver ordnet straks

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

Fødevarestyrelsen

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

30-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift