

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Rosticceria**

Adresse Hjallesøvej 77

Postnr./By 5230 Odense M

CVR-nr. 25834585

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 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	
09-03-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 03-06-2022	
Dato 14-02-2022	
Dato 14-10-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter og procedurer for personlig hygiejne: Håndvaske- og toiletforhold herunder sæbe og papir, gode arbejdsgange for håndvask samt hygiejnisk brug af handsker. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret oplysninger om sygdom blandt personale.

Virksomheden oplyser, at der ikke været sygdom blandt køkken- og serveringspersonalet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret oplysninger om pasning af syge pårørende. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for håndtering af fødevarer ved fremstilling af sandwich og tapas herunder faciliteter til produktionsflow, risiko for kontaminering/krydskontaminering under produktion samt temperaturkontrol af råvarer og kølerum til tapas og sandwich. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

- at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

- at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 48 timer efter symptomophør,

- at ansatte har pligt til at meddele virksomhedslederen, hvis

Fødevestyrelsen

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

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rosticceria**

Adresse Hjallesvej 77

Postnr./By 5230 Odense M

CVR-nr. 25834585

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

man har symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,

- at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet pårørende med symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,

- at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj,

- at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Det indskræpes, at alle, der arbejder på steder, hvor der håndteres fødevarer, skal have en høj grad af personlig renlighed og bære en passende, ren og, om nødvendigt, beskyttende beklædning.

Følgende er konstateret: Virksomhedens forstykker opbevares på støvede hylder sammen med blandt andet private sko. Der fandtes ikke rent arbejdstøj andre steder under kontrollen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi bruger ikke beskyttet arbejdstøj. Vi få styr på bedre opbevaring af arbejdstøj. Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Kølediske til opbevaring af tapas, kølerum samt lokalet til fremstilling af tapas.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for Norovirus.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Salat, basilikum, tomat, rucila. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

09-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift