

# 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	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>22-09-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 31-05-2023	
Dato 30-03-2023	
Særlige mærkningsordninger	
Dato 16-09-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse i køleindretninger, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Konkret vejledt om at etablerer tilstrækkelig foranstaltninger til, at minimerer fluer i kælderlager med frugt og grønt.

Følgende er konstateret: Håndvask i produktionsområdet i kælder har ingen vandhane.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Her produceres kun dej og pasta og virksomheden bruger produktionsvasken til der er kommet vandhane på, denne forventes opsat inden udgangen af uge 39.

Vejledt generelt om reglerne for faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse koldt/varmt køkken, barområde, tørvarelager samt køle- og fryseindretninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra marts til d.d.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

