

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Ristorante Amici Mieí**

Adresse Stengade 15

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 25181867

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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	
09-09-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 29-05-2024	
Dato 11-04-2024	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 19-12-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftøringspapir i produktion i stueplan.

Opbevaringstemperaturer i køleinventar. Tildækning og adskillelse af fødevarer i køleinventar.

Følgende er konstateret: I kælder er virksomheden i gang med at lave dej til pasta, yderligere er der en pålægsmaskine som virksomheden oplyser at, de anvender. Der er ingen håndvask i kælder hvor der produceres.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om regler for faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne herunder, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Fødevestyrelsen

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

25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ristorante Amici Mieí**

Adresse Stengade 15

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 25181867

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Køkken med arbejdsborde, vaske, køleinventar, emfang, hylder og opvaskemaskine. Vejledt om at øge frekvensen på rengøringen under inventar i produktion samt kanter i opvaskemaskinen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tætningslister i køleinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, varmholdelse, indfrysning af fisk og nedkøling for perioden juli 2024 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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

Fødevarestyrelsen

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

09-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift