

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Ristorante Roma i/s**

Adresse **Algade 80C**

Postnr./By **4760 Vordingborg**

CVR-nr. **39990172**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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	
10-06-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 01-04-2022	
Dato 15-07-2021	
Dato 29-05-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende

fødevarer, adskillelse og tildækning af fødevarer, samt

faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Virksomheden har fremvist dokumentation for håndtering af

Ananas i stykker efter tilbagekald.

Virksomheden har fremvist funktionelt indstikstermometer.

Generelt vejledt om regler for forrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Pizzaområde med ovn, isterningemaskine, og køleenheder,

produktionsområde med køleenheder, bordoverflader, friture,

grill, kogeblus, ovn og emhætte, opvaskeområde med

opvaskemaskine, køleenheder, bordoverflader og

pålægsmaskine, samt lager i kælder med køleenheder, og

stikprøvevis hylder.

Konkret vejledt om løsningsforslag for renholdelse af

ventilationsriste i enkelte køleenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om løsningsforslag

for vedligeholdelse af pizzabord og lister i køleenheder, f.eks. i

form af udskiftning.

Fødevestyrelsen

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

54 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ristorante Roma i/s**

Adresse Algade 80C

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 39990172

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra 1. januar 2025 til dags dato.

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

Generelt vejledt om regler for visning af smileymærke på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter i menukort med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

10-06-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift