

Kontrolrapport

Virksomhed **Italiensk Restaurant Amarone**

Adresse **Amtsvej 3**

Postnr./By **3450 Allerød**

CVR-nr. **32173632**

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.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-11-2017



Tidligere kontrol

Dato	17-05-2017	
Dato	14-03-2017	
Dato	09-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til håndvask, adskillelse mellem fødevarer,

Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Kontrolleret procedurer for opvarmning/nedkøling.

vejledt konkret om optøningen i flade fade og på køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køkken med inventar og redskaber herunder emfang komfur, køle enheder, opbevaringens lokaler med inventar og redskaber, kølerum med inventar.

vejledt konkret om undersiden af hylder i kølerummet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktions køkken med inventar,

opbevaringens lokale i kælder med inventar, kølerum i kælder, vejledt om at gummilister på kølemontre skal være hele .

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set dokumentation fra august 2017 og til dags dato på varemottagelse, køle og frost opbevaringen, varmbehandling samt nedkølingen, der er kontrolleret Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk