

# 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              | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                                     |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                     |

Denne kontrol, dato

**13-09-2018**



## Tidligere kontrol

|                           |            |  |
|---------------------------|------------|--|
| Dato                      | 15-11-2017 |  |
| Dato                      | 17-05-2017 |  |
| Dato                      | 14-03-2017 |  |
| Hygiejne: Vedligeholdelse |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til god håndhygiejne.

Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaringstemperaturer i

køleenheder med kølepligtige fødevarer, adskillelse og

tildækning. Gennemgået procedurer/arbejdsgange for

håndtering af saucer varmholdt i vandbad. Skeer mv til

betjening. Personale bærer arbejdsuniform.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køleenheder, herunder indvendige sider og tætningslister.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Køkkenet og dets inventar og udstyr. Ingen

anmærkninger. Bordplade ved vask i barområde udskiftes

inden for kort tid. Dette er oplyst af virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollens

gennemførelse og resultater, herunder modtagekontrol,

opbevaringstemperaturer, varmebehandling og nedkøling for

perioden siden maj 2018 til og med august 2018.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Ansatte og praktikanter, der tilvirker fødevarer,



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Italiensk Restaurant Amarone**

Adresse **Amtsvej 3**

Postnr./By **3450 Allerød**

CVR-nr. **32173632**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Mærkning og information: Kontrolleret information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

13-09-2018

Dato