

Kontrolrapport



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	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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

29-05-2020



Tidligere kontrol

Dato	18-10-2019	
Dato	23-01-2019	
Dato	24-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på forbrugerklage

vedr. røg i restauranten, som stammer fra køkkenet under

madlavning. Det er kontrolleret, at udluftning i form af

emhætte er fungerende og der ikke er tegn i køkkenet på

ophobning af fedt og lignende fra stege os og tallerknerne

fremstår rene og ikke fedtede. Virksomheden oplyser, at

emhætten fungerer fint, men nogle gange, når der meget

produktion i køkkenet, kan opstå mere damp og røg end

normal, men de vaske overflader og inventar ekstra gange, når

der er behov for det. Virksomheden oplyser, at de vil skifte

emhætten, når de har råd til det. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken og tilvirkningsområde

med inventar, lagerlokale og serveringslokale. Ingen

anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret køkken og

tilvirkningsområde samt lagerlokale i kælderen. Ingen

anmærkninger. Vejledt generelt om reglerne for

vedligeholdelse af fødevarelokaler, herunder små huller

mellem vægge og lofter i lagerlokale i kælderen.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret

dokumentation for kontrol af varemottagelse,

opbevaringstemperatur og opvarmning/nedkøling for perioden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrollrapport

Virksomhed Ristorante Roma i/s

Adresse Algade 80C

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 39990172

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

marts 2020 til dags dato. Det er konstateret, at der ikke var dokumentation for egenkontrol for varemodtagelse, opvarmning og nedkøling i ca. 4 uger. Virksomheden oplyser, at de har haft lukket det seneste tid og startet op igen i sidste uge. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for dokumentation af egenkontrol.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Udleveret tillægsside



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

29-05-2020

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift