

Kontrolrapport

Virksomhed **Restorante Il Ponte**

Adresse Lavendelstræde 6

Postnr./By 1462 København K

CVR-nr. 24991024

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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

19-08-2021



Tidligere kontrol

Dato	05-02-2019	
Dato	24-10-2017	
Dato	11-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevarergrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt om øget tilgængelighed af faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområdet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken under produktion.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret:

Isterningemaskine i baren fremstår med mørke snavsede belægninger flere steder indvendigt i maskine. Der er taget billedokumentation. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Den tømmeres med det samme. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Gennemgået procedurer for rengøring og desinfektion.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolprogram med risikoanalyse.

Dokumentation for opbevaring, varemodtagelse, opvarmning og nedkøling fra januar til august 2021.

Det indskræpes, at virksomheden skal gennemføre og



Miljø- og Fødevarerministeriet
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 fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restorante Il Ponte**

Adresse Lavendelstræde 6

Postnr./By 1462 København K

CVR-nr. 24991024

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentere effektive overvågningsprocedurer af kritiske kontrolpunkter. Egnede måleudstyr skal være tilgængeligt. Følgende er konstateret: Der er ikke termometer tilstede i virksomheden til kontrol. Medarbejder oplyser at det er blevet væk. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ejeren oplyser at der straks bliver fulgt op på dette. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Medarbejder tilstede kan ikke redegøre for varmholdelse af saucer. I virksomhedens dokumentation for varmholdelse står der 15 frem til starten af august 2021. Personalet kan ikke oplyses hvorfor, dette er noteret. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ejeren oplyser at dette er en fejl, der straks bliver rettet op på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Godkendelser m.v.: Cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-08-2021

Dato