

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurante Italia**

V/ Metteo Polito

Adresse **Nedergade 14**

Postnr./By **8400 Ebeltøft**

CVR-nr. **21336874**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

04-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	08-11-2019	
Dato	24-11-2017	
Dato	04-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer ved opbevaring af fødevarer på køl, ok. Procedurer ved opbevaring af fødevarer til brug ved produktion af pizza samt til øvrige retter på menukort, står i åben køledisk, på køkkenbord uden køling under 5 grader, hertil oplyses at fødevarerne er sat klar til brug kl. 11.30 og vil være anvendt indenfor 3 timers rettesnor, hvis ikke anvendt inden kasseres fødevarerne, ok.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaske skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer/opvask.

Følgende er konstateret: I køkkenet hvor der tilberedes/håndteres fødevarer samt foretages opvask er der kun en vask som anvendes til alle funktioner og under tilsynet var der i vasken rester fra fødevarer og opvask, ikke ren, fri og tilgængelig til håndvask. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det har være ok tidligere og der er ikke rigtig plads. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 9 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 **Restaurante Italia**

V/ Metteo Polito

Adresse Nedergade 14

Postnr./By 8400 Ebeltøft

CVR-nr. 21336874

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal ligeledes holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Under køkkenvask, ses er rør beskidte med brune belægninger, ved pizza ovn ses produkt- og melrester på væg. I køledisk i rum før køkken er gummilister beskidte og med produktrester. Ved træplade hvorpå grøntsagssnitter står er der i kanter gamle produktrester og ikke rent. Røremaskine i kælder er øverst ved rørearm med brune belægninger fra dejreste/olie mv.. gulv bag røremaskine ligger mel/produktrester og håndvask i kælderlokaler er ikke rengjort, rørføring til vask er urent med melrester mv. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør rent. Fotodokumentation medtaget. Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ejer oplyser at der er planer for vedligehold efter sæson. Der vil blive udskiftet bordplader, overflader på hylder, maling i lokaler samt en gennemgang af lokaler/udstyr med henblik på generel vedligehold.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Frekvens for kontrol er fastsat til daglig/ugentlig kontrol. Der kunne ikke fremvises dokumentation efter kontrol af temperaturer i kølere og efter varemodtagelse fra juni måned, varmebehandling og nedkøling er ikke dokumenteres siden 3. juli. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Kan ikke finde papirer efter kontrol af køleskabstemperaturer. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens basisoplysninger og risikoplysninger er opdateret.

Fødevarestyrelsen

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

04-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk