

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Il Capo Del Forno**

Adresse Gammel Køge Landevej 310

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 37663069

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 2        |
| 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, 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                          |                                           |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |                                           |

Denne kontrol, dato

10-08-2022



## Tidligere kontrol

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| Dato 25-03-2022                   |  |
| Dato 23-02-2022                   |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |  |
| Dato 22-12-2021                   |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur i køleskabe og lukket køleenheder og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Temperaturen i disk med skiveskåret skinke og pesto ved vinduet måles til varierende temperatur. Ansat forklare at pesto har stået i køledisk fra dagen før. der måles 12°C i den pågældende pesto. Det oplyses at skiveskåret skine ved ca. samme temperatur netop er skiveskåret og at det er årsagen til den høje temperatur. Pestoen smides ud under tilsynet og forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at måle temperaturen ofte og ellers indføre tidsstyring i denne disk og huske at indstille p- skive i anden åben disk.

Vejledt om at fødevarer skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum.

Følgende er konstateret: Virksomheden anvender træbrætter til servering af pizza. Træbrætterne har dybe revner og kan være vanskelige at rengøre. Virksomheden vil sortere og udsmide revnede træbrætter. Forholdet vurderes under de

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Il Capo Del Forno**

Adresse Gammel Køge Landevej 310

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 37663069

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: ølgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til måling af CCPér.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

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

Følgende er konstateret: Der er ikke dokumenteret varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling siden 23. maj 2022 til d.d. Virksomheden har frekvens for dokumentation 1 gang om ugen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi har haft nedsat aktivitet i juni og ikke handlet mange vare.

Endvidere har vi haft ferie hele juli frem til 3 august 2022.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt om vigtigheden af af dokumentere varemodtagelse, køleopbevaring ved måling af fødevare i disk, opvarmning og nedkøling.

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

Fødevarestyrelsen

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

10-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift