Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Angelini**

Adresse Bernstorffsgade 4

Postnr./By 1577 København V

CVR-nr. 32302610

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato **22-02-2023** ☺

Tidligere kontrol

Dato 11-04-2022	☺
Dato 08-09-2020	☺
Dato 11-10-2019	☺

Tilsynsførendes bemærkninger

Tilsyn foretaget på baggrund af forbrugerhenvendelse.

Tilsynet gav ikke anledning til bemærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, generelle procedurer for håndtering og behandling af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask, gennemgået procedurer for rengøring og desinficering efter skadegører. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af gulve, vægge, borde og inventar i lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer.

Gulv under friture fremstod snavset med produktionsrester af ældre dato og isterningmaskine med isterninger til brug af nedkøling af vine, fremstod med gule kalkaflejringer indvendigt.

Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøringsfrekvens af lokaler og driftsinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af varmt -og koldt produktionsområde, herunder driftsinventar og overflader, samt tørvarelager og kølerum i kælder. Yderligere gennemgået vedligeholdelsesplan over udbedring af loft i opvaskeområde

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Angelini**

Adresse Bernstorffsgade 4

Postnr./By 1577 København V

CVR-nr. 32302610

Tilsynsførendes bemærkninger

med estimeret tidsfrist i maj/april 2023. Yderligere kontrolleret skadedyrssikring af indgangspartier til virksomheden. Ingen anmærkninger.

Loft i opvaskeområde fremstod med mørke plamager og fugtgennemtrængning, kanter langs væg for enden af afsætningsbord fremstod med knækkede fliser. Fuger langs fliser på midten af gulvet i opvaskeområde, fremstod forvitrede og flise var knækket omkring gulvafløb. Flisebelægning på gulv i varmt produktionsområde fremstod ligeledes med forvitrede fuger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om vedligeholdelse af lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Der er set risikoanalyse og beskrivelse af gode arbejdsgange for forekomst, bekæmpelse og forebyggelse af skadegører. Yderligere set slutrapport fra skadedyrsfirma ang. sag fra d. 17. februar 2023, med afslutning d. 21. februar. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens CVR-nummer stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger.

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

22-02-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift