

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ristorante L'Imperatore**

Adresse **Olufsvej 2**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **43206354**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 2        |
| Vedligeholdelse                    | 2        |
| 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 |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**22-08-2023**



## Tidligere kontrol

|                                   |            |  |
|-----------------------------------|------------|--|
| Dato                              | 30-03-2023 |  |
| Dato                              | 30-11-2022 |  |
| Dato                              | 07-09-2022 |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur på fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: kølerum fremstår generelt meget snavset, med tykke ansamlinger af snavs og skimmel under hylder, direkte over uemballerede fødevarer. Der ses snavs ved ventilation, tydelige grønne ansamlinger af skimmel på reolsystem og snavs ved reolben på gulvet.

I produktionskøkken fremstår gulv voldsomt snavset bag ovn og under opvaskemaskine, hvor der ca. er 1 m2 der ikke kan rengøres, da området er svært fremkommeligt, her ses gamle madrester, glasskår, snavs og støv. Under komfur ligger der skaller fra muslinger og en død, hel jomfruhummer. I bunden af en køleenhed ses der indtørrede rester af sovs og snavs.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ristorante L'Imperatore**

Adresse Olufsvej 2

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 43206354

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Opvaskebakker fremstår med ansamlinger af snavs. I kælder ses der en massiv mængde små fluer omkring pastflasker, der ligger i store bunker i kælderen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi gjort rent.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: i produktionskøkken fremstår gulv med knuste fliser flere steder, bag komfur er fliser i væggen knust mange steder og der mangler 4 fliser, således at overfladen er ujævn og ikke mulig at renholde.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi får skiftet de fliser, der er knækkede.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomhedens risikoanalyse til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning.

Følgende er konstateret: virksomheden kan ikke logge på deres elektroniske egenkontrolprogram.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi prøver at skrive til dem og evt. få ny kode.

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.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer, iflg. cvr.dk.

Fødevarestyrelsen

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

22-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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