

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Virum gastronomia italiana**

Adresse **Frederiksdalsvej 137**

Postnr./By **2830 Virum**

CVR-nr. **27306551**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

11-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	25-01-2022	
Dato	19-02-2021	
Dato	03-11-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring i produktions- og betjeningsområde samt på personaletoilet. Adskillelse og tildækning af uemballerede fødevarer samt opbevaringstemperaturer ved kølepligtige fødevarer.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start, står døre til personaletoilettets forrum åbne. Der er dermed ikke etableret et forrum. Nær personaletoilettet, er der produktionslokale, hvor der håndteres uemballerede fødevarer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder, herunder opsætning af dørpumpe, så dørene lukker automatisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområde, herunder at gulve, vægge, lofter og inventar, fremstår renholdt. Vejledt konkret om muligheden for øget frekvens for rengøring af tætningslister i køleinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde, herunder at gulve, vægge, lofter og inventar, fremstår i god stand. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **Virum gastronomia italiana**

Adresse **Frederiksdalsvej 137**

Postnr./By **2830 Virum**

CVR-nr. **27306551**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder at den er dækkende for virksomhedens fødevareraktiviteter. Virksomheden har udpeget modtagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer samt opvarmning og nedkøling, som kritiske kontrolpunkter. Virksomheden har også udpeget varmholdelse og modtagelse af kold mad kort tid før servering, som aktiviteter, hvilket virksomheden dog ikke har. Vejledt generelt om regler for egenkontrol, herunder at risikoanalysen skal være tilpasset virksomhedens aktiviteter. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anprisning af beskyttede betegnelse i menukortet, stemmer overens med de faktiske forhold. Herunder at virksomheden anvender parmesan, parmaskinke og feta.

Fødevarestyrelsen

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

11-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk