

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Taormina**

v/Mukuntharaj Karunaratnam

Adresse Slagelsegade 24

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 16160199

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 15-09-2022	
Dato 01-07-2020	
Dato 08-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, samt adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer for fødevarer på køl og frost. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende opvarmning, herunder korrekt brug af termometer - set funktionelt indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskærpes, 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: I køkkenområde fremstår emfang fedtet og snavset, og der ses støvede belægninger og begyndende dryp på filtre. Kølebord fremstår på tætningslister og i områder omkring låger/skuffe med sorte/grønne belægninger af formodet skimmel. Kølebordet fremstår indvendigt, på bagside/bund snavset/fedt. To køleskabe fremstår i tætningslister med belægninger af formodet skimmel, og der ses i blæseskjolde store hvidlige/grønne belægninger af formodet skimmel. Bunde i skabene, samt på undersider af hylder fremstår fedtede/snavsede. Komfur fremstår i

Fødevarestyrelsen

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

50 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 **Restaurant Taormina**

v/Mukuntharaj Karunaratnam

Adresse Slagelsegade 24

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 16160199

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringsrum til pander beskidt, og der ses snavs og produktionsrester af ældre dato. Lille aflukke mellem komfur og køleskabe fremstår snavset, med sorte støvede belægninger op af væg, ledninger og stikdåse. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det kan jeg godt se - vi får gjort det rent. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Spiseområde og køkkenområde, herunder yderdøre og vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en dækkende risikoanalyse for kritiske aktiviteter. Virksomheden benytter enkelte af Fødevarestyrelsens "gamle" blanketter til risikoanalyse, men har ingen af de relevante blanketter for virksomhedens kritiske aktiviteter. Virksomheden varemottager og opbevarer kølepligtige fødevarer, samt producerer opvarmede og nedkølede retter. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får lavet en dækkende risikoanalyse. Vejledt virksomheden om at skabelon til risikoanalyse kan findes på www.fvst.dk. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer iflg. www.virk.dk, samt virksomhedens risikooplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

22-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk