

# Kontrolrapport

Virksomhed **Massimo Pizzeria**

Adresse Amager Boulevard 134

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 28632703

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	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato	
<b>07-11-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 25-08-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 26-06-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 09-11-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer og adskillelse i køleindretninger, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilvirkningsområde, lagerlokale samt køleindretninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lister i køleindretninger, tilvirkningsområde, gulv i baglokale, skadedyrssikring samt set fungerende infrarød termometer.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise indstikstermometer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden nedkøler meget få, ca. 10 StK og i meget små portioner á ca. 500 gram med stor overflade.

Vejledt generelt om reglerne for kontrol af centrumstemperatur.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for gennemført egenkontrol af

