

Kontrolrapport



Virksomhed **Pizza Amigo v/Halis Özkan**

Adresse **Århusvej 4**

Postnr./By **8961 Allingåbro**

CVR-nr. **25709608**

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	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-12-2016



Tidligere kontrol

Dato	10-12-2015	
Dato	21-11-2014	
Dato	11-07-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for snitning af champignon, løg, skinke og ost, opbevaring og adskillelse af fødevarer, temperaturer af fødevarer i kølerum samt set tilvirkning af dej. Ingen bemærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af dejmaskine samt renholdelses- og desinfektionprocedurer for snitteskiver. Ingen bemærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af synlige flader i pizzaafdeling samt i køkken. Ingen bemærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret følgende uden bemærkninger: Tilstedeværelse af egenkontrolprogram og risikoanalyse samt set dokumentation af alle kritiske kontrolpunkter fra året 2016.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Kemiske forureninger: Kontrolleret tilvirkningstemperaturer for pomfritter. Ingen bemærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed