

Kontrolrapport



Virksomhed **Pizza Karusellen**

Adresse Skovbrynet 1

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 12503997

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-06-2017



Tidligere kontrol

Dato	26-07-2016	
Dato	30-06-2015	
Dato	31-07-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret buffet - procedurer for overvågning, udformning af tatøj, kapacitet i køkken - ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret arbejdsoverflader under produktion og køleskabe. Ingen anmærkninger. Vejledt om fjernelse af hvidt plastfolie udvendigt på køleskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: arbejdsborde og køleskabe. Virksomheden oplyser at reol udskiftes og bordben på disk udskiftes.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan.

Virksomheden anvender fvst's værktøj.

Tid på buffet (tre-timers-reglen) styres ved hjælp af ur. OK

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Perioden siden sæsonstart - dokumentation for kontrol af varmebehandlingstemperatur.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Oplæring sker ved sidemandsoplæring over en periode.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk