

Kontrolrapport



Virksomhed **Pizza Day & Night**

Adresse **Nørre Alle 22**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **34164924**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

19-11-2017



Tidligere kontrol

Dato	25-02-2016	
Dato	04-02-2015	
Dato	18-09-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret orden, adskillelse af forskellige råvare samt opbevaringstemperaturer på køl og frost, ok. Konkret vejledt om håndtering af fødevarer, virksomheden har fryser og kølerum i lokale hvor man skal gå igennem forrummet til toilettet for og komme til køkkenet, personalet oplyser at han vil kontakte en tømmer og få lavet en løsning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken og pizzeria, ingen anmærkning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret lokaler og produktbærende overflader, ingen anmærkninger. Opfølgning af vejledning om vaskbare overflader fra sidste kontrol, der er sat stål plader på vægge i køkkenet. ok

Virksomhedens egenkontrol: kontrolleret varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning, siden sidste kontrol til dags dato. ingen anmærkning. Vejledt om at hakke kød skal opvarmes til 75 grader.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret uden anmærkning.

Mærkning og information: Genvejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk