

# Kontrolrapport

Virksomhed **Aladdin Pizza**

Adresse **Jernbanegade 24**

Postnr./By **8881 Thorsø**

CVR-nr. **16833703**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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 |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

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

Denne kontrol, dato

**24-10-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 10-08-2017 |  |
| Dato | 06-07-2017 |  |
| Dato | 04-04-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer på frost og køl: Ok. Kontrolleret opbevaring af fødevarer i bordkøler: Ok. Gennemgået virksomhedens procedurer for opbevaring af fødevarer i bordkøler: Ok. Målt temperatur på bordkøler til 3,8 grader: Ok. Kontrolleret at der faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring: Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens produktionsudstyr, samt vedligeholdelse af produktionsområder: ok

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: kundetoiletter og personalerum og produktionsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden har en dækkende risikoanalyse, samt dokumentation for udført kontrol med opbevaring, varemodtagelse, opvarmning og nedkøling: Ok

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)