

Kontrolrapport



Virksomhed **Lazio Pizzeria og Restaurant**

Adresse **Havnegade 46 B**

Postnr./By **4970 Rødby**

CVR-nr. **34532052**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	12-09-2018	
Dato	17-05-2018	
Dato	20-04-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Opbevaring af fødevarer på lager.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Rengøring af kølefaciliteter samt rengøring af emfang.

Rengøring af personalet toilet, kundetoiletter, serveringslokale

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelse af køle/frostinventar.

Kontrolleret: Vedligeholdelse af inventar. Følgende er

konstateret: Diskområde ved opvask er ikke vel vedligeholdt.

Der ses reparationer med gaffertape samt ubehandlet træværk.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at

inventar skal være vel vedligeholdt samt nemt at rengøre

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol marts

2019. Kontrol ved varemodtagelse samt temperaturkontrol ved opvarmning af fødevarer.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk