

Kontrolrapport



Virksomhed **Dybvad Pizzaria**

v/Hekmat Isko

Adresse Jernbanegade 15

Postnr./By 9352 Dybvad

CVR-nr. 31986222

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

02-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	16-11-2017	
Dato	22-03-2017	
Dato	25-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i kølebord i pizzaafsnit og køleskabe i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af grilleafsnit- og køkkenlokale. Følgende er konstateret: Der er et mindre antal belægninger på dørkarmen ved vasken i køkkenet, på væggen ved frituregryder samt langs kanten i kølebordet i grillafsnit. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring af overflader hvor der opbevares og håndteres fødevarer samt behandling af overflader således at de er mere rengøringsvenlig.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af gulv i pizzaafsnit samt bordplade ved pizzaovn. Vejledt om udskiftning af gummilister i kølebord. Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for kontrol ved varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt opvarmning og nedkøling i 2019. Ingen anmærkninger. Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anprisning i menukort, lufttørret skinke og imiteret krabbeekødt. Vejledning om skiltning med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel i kundeområde.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed