

Kontrolrapport

Virksomhed **Herning Stenovnpizza v/Serkan**

Akcan

Adresse **Silkeborgvej 34**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **35108394**

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

Elite 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"/> Anden kontrol | |

| | |
|---------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 25-10-2016 | |

| Tidligere kontrol | |
|-------------------|--|
| Dato | |
| Dato | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fødevarestyrelsen har overværet fremstilling af pizzaer med rå oksekød og med bacon, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleskab i baglokale og i køledisk under pizzabord, faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Baglokale med kummefryser, lokale med dobbeltkøleskab, tilvirkningsområde og restaurant. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol ved varemottagelse, for temperaturkontrol af køle- og frostmøbler samt for opvarmning og nedkøling af færdigretter fra 14.

oktober til den 24. oktober 2016. Virksomheden har udarbejdet risikoanalyser som er fremvist, Ok. Virksomheden mangler at udarbejde et egentligt egenkontrolprogram, og oplyser at det vil være udarbejdet den 27. oktober, Ok.

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

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed ved fakturakontrol på hakket oksekød og af Dönerkebab på 20 kg. Ingen anmærkninger. Kontrolleret, at virksomheden har et

