

# Kontrolrapport

Virksomhed **la rosa pizza**

Adresse Solrød Strandvej 105A

Postnr./By 2680 Solrød Strand

CVR-nr. 30097432

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>05-12-2016</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-09-2016	
Dato 29-06-2016	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 19-05-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: tilberedning af pizza efter bestilling, generel opbevaring af fødevarer med -og uden kølekrav, gennemgået vareudvalg, opvarmning af eks. kogt spaghetti, faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken, håndvask i køkken er placeret således at håndvask i forbindelse med ekspedition er mulig.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: visuel rengøringskontrol af diskområde med udstyr, køkken med kølerum og ventilator. Det oplyses at låg på kumme-fryser, vaskes d.d., vurderet som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligehold af bordflader og køleenheder samt nyt rullebord.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport, ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Tilstedeværende personale der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedr. information om allergener og at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.