

# Kontrolrapport

Virksomhed **Miami Pizza**

Adresse Skyttemarksvej 32

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 28415532

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

**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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>20-01-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-08-2016	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring og håndtering af fødevarer inkl. adskillelse, afdækning, temperaturer for køl og frost, samt procedurer for klargøring af råvarer og produktion af måltider, herunder opvarmningsmetoder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af udstyr der kommer i berøring med fødevarer fx arbejdsborde og kølemøbler, samt håndværktøj og kantiner. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning med flow, køleopbevaringskapacitet, personalefaciliteter inkl. toiletforhold samt vedligehold af lokaler. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om regler for vedligehold af lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan med procedurer for de udpegede kritiske styringspunkter, samt gennemgået dokumentationen ved udført kontrol siden overtagelsen af virksomheden. Konstateret at dokumentation for opnåede varmebehandling ikke bliver foretaget og dokumenteret.

