

# Kontrolrapport



Virksomhed **Dilis**

Adresse Ny Carlsberg Vej 38, st. th.

Postnr./By 1760 København V

CVR-nr. 29882738

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

Denne kontrol, dato	
<b>09-03-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 16-03-2016	
Dato 24-07-2015	
Dato 16-02-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar. Adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden redegjorde for håndtering af pizzadisk, herunder tidsstyring for opbevaring af fødevarer jvf. 3-timersregel.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulv og overflader i produktionskøkken, kølerum og tilvirkningsområde samt rengøring af udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra den 17. marts 2016 til den 9. marts 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret, ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Virksomheden skilter med, at oplysninger om indhold af allergene ingredienser, kan fås ved henvendelse til personalet.

Anprisninger på menukort stemmer overens med de faktiske forhold. Kontrolleret sporbarhed på skinke, jvf. faktura fra dansk leverandør.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer, ok.