

# Kontrolrapport



Virksomhed **U.S.Pizza Express I/S**

Adresse **Torvet 8E**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr.

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>09-03-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 25-01-2017	
Dato 01-09-2016	
Dato 04-02-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer. Opbevaringstemperatur i kølerum, kølemøbler og frostmøbler. Sæbe og papir til hygiejnisk håndvask.

Gennemgået virksomhedens procedurer i forbindelse med desinfektion samt set desinfektionsmiddel som anvendes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler og inventar i produktionsafdeling, køkken, lille køkken til dejproduktion og personaletoilet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler og inventar i produktionsafdeling, kølerum, køkken, lille køkken dejproduktion og personaletoilet. Vejledt om udskiftning af bordplade i produktionsafdeling, fremstår med rå træ.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning / nedkøling af fødevarer siden opstart. Virksomhedens risikoanalyse. Vejledt om, blanket nr. 12 tilføjes.

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

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen

# Kontrolrapport

Virksomhed **U.S.Pizza Express I/S**

Adresse **Torvet 8E**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr.

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.