

Kontrolrapport



Virksomhed **Solo Pizza Aps**

Adresse Kalundborgvej 271

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 33786549

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
26-04-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 09-03-2016	
Dato 04-02-2015	
Dato 14-11-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køl og frost. Antal vaske i forhold til produktion, herunder håndvask med sæbe og papir.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Pizzaafdeling med inventar, køkken og lager. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Pizzaafdeling, køkken og lager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for udført kontrol af varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning/nedkøling for de sidste 6 måneder.

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

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

Mærkning og information: Procedure for oplysning om allergener i ikke færdigpakkede fødevarer. Ingen anmærkninger. Vejledt om skiltning mht oplysning fås hos personalet.

Emballage m.v.: Mærkning og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer kontrolleret. Ingen anmærkninger