

# Kontrolrapport



Virksomhed **ORINTAL PIZZA BAR**

v/BC TRANSPORT

Adresse Bellahøjvej 123

Postnr./By 2720 Vanløse

CVR-nr. 20571888

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

Denne kontrol, dato

**10-05-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 21-03-2016	
Dato 28-01-2015	
Dato 03-01-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer i køle og fryse skabe, adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Følgende er konstateret: I køle grav opbevares der bacon som virksomheden måler til 10,5 grader med infrarød termometer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden kasser baconen og virksomheden ikke er åben for kunder. Vejledt konkret om brug af p- skive og tidstyring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktions områder samt lager i kælder herunder gulv, vægge, hylder samt køle inventar. Ydet konkret vejledning om brug af kogene vand eller desinfektions middel efter manuel opvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktions områder herunder gulv, vægge og hylder. Gennemgået mundtlig vedligeholdelse plan for gummilister og arbejdsbord, virksomheden oplyser at det bliver udbedret i juli 2017. Ydet generel vejledning om brug af skriftlig vedligeholdelses plan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set skriftlig dokumentation for opbevarings temperaturer for perioden april 2016 til dags dato. Følgende er

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevestyrelsen

