

Kontrolrapport

Virksomhed **Pastamania**

Adresse Elmegade 6A

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 34680841

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

Denne kontrol, dato	
15-06-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 20-04-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 14-03-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 17-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opvarmning/nedkøling herunder korrekt brug af termometer.

Vejledt om nedkøling af fødevarer på 3 timer fra 65 grader til 10 grader.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mulighed for hygiejnisk håndvask, produktions flow, adgang til strækkelig med bordoverflader, opbevaringstemperaturer i køleskabe og varmekøleholdelse.

Procedurer for opvarmning. OK

Følgende er konstateret: temperatur på en sovs er målt til 13 grader, virksomheden har ikke åben og vil smide den ud.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køleskabe, opvaskemaskine, vægge, kundeområde, gulve, redskaber, udstyr, vaske og bordoverflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet, samt at udstyr til temperaturovervågning er vedligeholdt.

Følgende udstyr er kontrolleret uden anmærkninger:

Overflader- og indstikstermometer. fremstår nyt

