

# Kontrolrapport



Virksomhed **Mosedede Grill og Pizzeria**

v/Halik Celik

Adresse Lilleholm 1

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 28151098

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.	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

**01-06-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 08-06-2016	
Dato 15-02-2016	
Dato 04-09-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: placering af fødevarer, køletemperaturer, metoder ved nedkøling -og varmholdelse af kebab-kød, lade-linier i pizzakøler og faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt generelt om opbevaring af fødevarer i pizzakøler og brug af 3. timers vejledningen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: renholdelse af diskområde med diverse udstyr der kommer i berøring med fødevarer samt overflader og køle/frostbokse i andre lokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: termometre og udstyr til kebab-spyd.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Risiko-analyse og dokumentation for udført kontrol af: varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling, for året 2017, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning, ok.

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

Mærkning og information: Kontrolleret information om allergene ingredienser er synlig for forbrugeren, ok.

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