

# Kontrolrapport



Virksomhed **Verona Pizza**

Adresse Boulevarden 6

Postnr./By 4760 Vordingborg

CVR-nr. 34255210

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.	
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

**02-11-2017**



## Tidligere kontrol

Dato 31-08-2016	
Dato 12-02-2015	
Dato 20-06-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring, håndtering og adskillelse af fødevarer ved produktion, ved køle- og fryseopbevaring, temperatur i køle- og frysemøbler i køkken, procedurer for håndtering af konservesvarer efter åbning gennemgået, faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Renholdelse af køkken og inventar. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af produktbærende overflader samt køle- og frysemøbler i køkken. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for varemottagelse, temperaturopbevaring samt opvarmning og nedkøling er gennemgået for perioden fra sidste tilsyn til d.d.

Ingen anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret: Der skiltes med at information om allergener kan fåes på forespørgsel



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift