

Kontrolrapport



Virksomhed **Pappas pizza**

Adresse Tune Bygade 6

Postnr./By 4030 Tune

CVR-nr. 35111077

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
09-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 28-01-2016	
Dato 24-09-2015	
Dato 11-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har fødevarer som kylling, kebab og bacon opbevaret ved for høje temperaturer i pizza og sandwich disk. Fødevarerne har stået i diskene mindre end tre timer. Kylling og kebab har også stået ude aftenen før. Disse varer kasseres.

Virksomheden vil opvarme og nedkøle kebab, og fremadrettet først fylde op kl. 17.00 Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevaringstemperaturer af letfordærlige fødevarer. Konkret vejledt om mulighed for anvendelse af tre-timers-reglen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køle- og fryserum, opvask, lager, personalet toilet, køkken og diskområde med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken og diskområde med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturer ved varemottagelse,

