

Kontrolrapport



Virksomhed **Rhodoz Pizza & Cafe v/Ilhan**

Ergul

Adresse Skibbrogade 53

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 31726972

| 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

22-09-2017



Tidligere kontrol

| | | |
|------|------------|--|
| Dato | 27-07-2016 | |
| Dato | 11-01-2016 | |
| Dato | 14-07-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaslefaciliteter, målt opbevaringstemperatur på køl og frost.

Følgende er konstateret: Virksomheden havde ikke lukket døren til forrum til toilet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om løsningsmuligheder om montering af dørstopper.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Pizzaafdeling, køkken, køle- og frostbokse, opvask med inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Pizzaafdeling, køkken, køle- og frostbokse, opvask med inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost samt opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg og til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret. Ingen anmærkninger.

45 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen