

# Kontrolrapport



Virksomhed **U.S.Pizza Express I/S**

Adresse **Torvet 8E**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **38387294**

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.	
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	
<b>30-10-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-03-2017	
Dato 25-01-2017	
Dato 01-09-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl og i koldjomfru, gennemgået procedure for nedkøling samt kontrol med temperatur i køleenheder, set virksomhedens termometer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, lager/dejrum og salgsområde. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af salgsområde, køkken og lager samt kølerum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra juli 2017 og til d.d. Set at virksomheden har en dækkende risikoanalyse.

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

Mærkning og information: Gennemgået virksomhedens procedure for oplysning af allergener. Ok vejledt om skiltning med mulighed for oplysning af dette.