

Kontrolrapport



Virksomhed **Pizza Master Harlev**

Adresse **Framlev Korsvej 10 D**

Postnr./By **8462 Harlev J**

CVR-nr. **29462763**

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
19-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 28-11-2016	
Dato 20-08-2015	
Dato 05-11-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opvarmning/nedkøling herunder korrekt brug af termometer.

Ok. Opbevaring, adskillelse af fødevarer herunder temperaturer i køle/frost enheder i betjenings areal og produktions lokale, ok.

Følgende er konstateret: Virksomheden har nedtaget 2 døre til forrum til personale toilet, fra produktions lokale og til betjenings areal.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om forrum til toiletter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Betjenings areal og produktions lokale. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktions areal og betjenings areal. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for modtagelses, opbevarings, tilvirknings og nedkølings temperaturer fra januar 2017 til d.d.

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

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende

