

Kontrolrapport



Virksomhed **Rundhøj Pizza & Grill**

v/Amir Masound Ehtesham

Adresse Rundhøjtorvet 2

Postnr./By 8270 Højbjerg

CVR-nr. 20735848

| 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 | |
| 12-10-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 15-12-2016 | |
| Dato 17-08-2016 | |
| Dato 17-06-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer på frost og køl samt hygiejniske håndvaske faciliteter, ok. Gennemgået procedure for fremstilling og nedkøling af kødsauce, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktbærende overflader i køkken og salgsområde, ok.

Følgende konstateret: Køleskabe og skabsfryser har begyndende belægninger inden i og udenpå v. håndtag. Forholdet vurderes under bagatelgrænsen ved dette tilsyn. Vejledt om at øge frekvensen af renholdelse af køleskabe og fryser samt håndtag på disse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken og inventar samt tilstedeværelse af brugbart termometer, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra årsskiftet til d.d., ok. Der er enkelte manglende registreringer. Vejledt om at virksomheden overholder sine frekvenser for registrering af egenkontrol.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af kontrolrapport, ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR-nummer, ok.