

Kontrolrapport



Virksomhed **Food House, Pizza Perfetto**

Adresse Søborg Hovedgade 29, st th

Postnr./By 2870 Dyssegård

CVR-nr. 27498183

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.	
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	
18-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 22-06-2016	
Dato 13-02-2015	
Dato 10-07-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Temperaturer i kølerum og udsalgsdisk. Virksomheden redegjorde mundtligt for procedurer vedr. nedkøling af kebab. Konkret vejledt om tildækning af fødevarer i kølerum og placering af fødevarer væk fra gulv.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Glatte overflader, gulv, vægge og loft i kebab/pizzaområde og køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Udstyr, gulv, vægge, udstyr og køleinventar. Følgende er konstateret: Hylde i kølerum fremstår med rust på over og undersider. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden har betrukket den ene hylde med folie og oplyser, at de gør det samme på alle hylde i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Konkret vejledt om at systematisere dokumentation og notere årstal. Konkret vejledt om udfyldelse af risikoanalyse på fvst.dk.

Offentliggørelse af kontrolrapport: ok