

Kontrolrapport



Virksomhed **Deep Pan Pizza Express**

v/ P. Makiela

Adresse Jegstrupvej 21

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 27499198

| 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

16-11-2017



Tidligere kontrol

| | | |
|------|------------|--|
| Dato | 20-09-2016 | |
| Dato | 07-01-2016 | |
| Dato | 17-09-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperaturer målt i køleskabe,

gennemgået procedurer for nedkøling, faciliteter til hygiejnisk vask af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Tilberedningsområder, lager og personaletolet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring og

vedligeholdelse af følgende lokaler: Tilberedningsområder og

lager samt kælder med køkken, lager og personaletolet. Set at

der er insektnet for dør og vindue: Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse,

opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden siden sidste

tilsyn til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden skiltes

med information om allergene ingredienser: Ingen

anmærkninger.

45 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen