

Kontrolrapport

Virksomhed **Ørslev Pizza**

Adresse **Ørslev Gade 58**

Postnr./By **4100 Ringsted**

CVR-nr. **28639627**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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		
29-11-2017		
Tidligere kontrol		
Dato	31-01-2017	
Dato	19-12-2016	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	08-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperaturer i køl/frys, virksomheden oplyste om procedurer for styring af temperaturer i kølemøbel over pizzabord, der er sæbe, varmt vand og engangsftørring ved håndvask i køkken, virksomheden oplyste om procedurer for nedkøling af stegt kebab i små portioner, ingen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i pizzaområde, emfang og bakke til opsamling af stegeos rengøres løbende, oplyste virksomheden, kontrolleret toilet, samt baglokale med køkken, virksomheden oplyste om procedurer for rengøring og desinficering af stålbord med vask, ingen anmærkninger.

Generelt vejledt om regler for desinficeringsmidler egnet til brug i fødevarer virksomheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af pizzaområde og baglokale med køkken, virksomheden oplyste at kølemøbel under pizzabord snart skal udskiftes, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for forrum til toiletter.

Kontrolleret vedligeholdelse af termometer til måling af centrumtemperaturer i intervallet 0-100 grader, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol ved varemodtagelse og

