

Kontrolrapport



Virksomhed **Dagnæs Pizza I/S**

Adresse **Strandkærvej 87**

Postnr./By **8700 Horsens**

CVR-nr. **34808902**

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	
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	
28-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 23-01-2017	
Dato 22-09-2016	
Dato 04-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køle og fryseenheder, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost, faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt håndtering af dejproduktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af tilvirkningsområde herunder, køle og fryseenheder, inventar og udstyr samt personaletoilet og lagerlokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af tilvirkningsområde herunder, køle og fryseenheder, inventar og udstyr samt personaletoilet og lagerlokale. Generelt vejledt omkring vedligehold af lister i køleenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. For perioden fra sidste tilsyn til d.d.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.