

# Kontrolrapport



Virksomhed **Ishøj Dynamite**

Adresse **Vejlebrovej 110**

Postnr./By **2635 Ishøj**

CVR-nr. **31730538**

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
<b>05-01-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 25-05-2016	
Dato 20-05-2015	
Dato 14-05-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaringstemperatur i køleskabe, frostrum og kølerum, samt adskillelse og tildækning af fødevarer på køl. Gennemgået procedure for opvarmning af kebab, varemottagelse, samt optøning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde, bordoverflader, hylder i kølerum og frostrum, dejmaskine, salgsområde, stegeområde med friture og emfang, samt redskaber og tagtænger i pizzaafdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af bordoverflader, pizzaovn, hylder i kølerum, samt tagtænger og redskaber i produktionsområdet. Følgende er konstateret: Gummilisterne i fire af køleenhederne i produktionsområdet under ved siden af pizzaovnen er flækkede og ødelagte. Virksomheden oplyser at nye er bestilt og fremviser skriftlig aftale. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vedligeholdelse af inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set dokumentation for gennemført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og

