

Kontrolrapport

Virksomhed **Prezzemolo**

Adresse Jægergårdsgade 85A

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 37473812

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.	1
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	
17-01-2018	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Orden, adskillelse samt temperaturer ved opbevaring af fødevarer i kølere, køkken og lager, set og fundet i orden. Gennemgang af procedurer ved tilberedning af menukortets retter uden anmærkninger. Adgang til separat håndvask i køkken, herudover adgang til opvaskevask og fødevarevask. I kælder/køkken/opbevaring forberedes udelukkende tilberedte fødevarer, her adgang til vask. Der modtages ikke jordholdige grøntsager, er skyllet ved modtagelse. Vejledt om at gemme batchnr. fra ferske muslinger. Det oplyses at ved produktion i kælder køkken er lukkede dør udtill gangareal og at fødevarer er emballeret ved transport gennem gangareal.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkkenområde, køkken/lager i kælder, ved opvask, i kølere set og fundet i orden.

Opvaskmaskine med skyl over 80 grader, der er afløb i gulv og godkendt desinfektionsmiddel anvendes og set, ok.

