

# Kontrolrapport

Virksomhed **Peperoncino ApS**

Adresse **Riddergade 1**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **38427199**

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.	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	
<b>30-01-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-12-2017	
Godkendelser m.v.	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring af fødevarer på og udenfor køl, stikprøvevis kontrol af temperatur i køle og fryse faciliteter, arbejdsbeklædning er kontrolleret, virksomheden meddeler den selv vasker kokke forstykker og kokke jakker, adskillelse mellem grønt og fersk kød. Vejledt konkret om at anvende godkendt desinfektionsmiddel op produktbærende overflader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken med inventar herunder koldt afsnit herunder bord og pålægsmaskine, varmt køkken herunder ovn, vægge og gulv samt kølebokse, opvaske område herunder vægge og border samt opvaske.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: køkken herunder vægge, lofter samt køleinventar, opvaskeområde herunder vægge og lofter, køleinventar herunder nedkølings kapacitet.. Ingen anmærkninger.

Vejledt om løsningsforslag ved karm der er mindre afslag på.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Dokumentation af varmebehandling, nedkøling,

# Kontrolrapport

Virksomhed **Peperoncino ApS**

Adresse **Riddergade 1**

Postnr./By **4700 Næstved**

CVR-nr. **38427199**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

genopvarmning, varemottagelse samt opbevaring for januar 2018.

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

Vejledt konkret om at ophænge alle sider af udleveret kontrolrapport.

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

Mærkning og information: Kontrolleret følgende: information om allergene ingredienser i menykort. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden er korrekt registreret hos fødevarestyrelsen.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

30-01-2018

Dato