

# Kontrolrapport

Virksomhed **pizza planet**

Adresse Vestergade 15B

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 38601679

| 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.                  |          |
| 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>06-02-2018</b>                  |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>           |  |
| Dato 16-08-2017                    |  |
| Dato 19-06-2017                    |  |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |  |
| Dato 11-10-2016                    |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer på køl og frost, adgang til hygiejnisk håndvask og engangstørning, gennemgået procedure for opvarmning og nedkøling af kebab, procedure for varemottagelse, set funktiondygtigt indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomhedens køle og fryseenheder. Ingen anmærkninger. Vejledt om øget frekvens for generel rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af inventar, virksomhedens ene køler er gået i stykker for 2 dage siden.

Virksomheden har redegjort for flytning af varer og plan for køler. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set dokumentation for opvarmning, nedkøling og opbevaringstemperatur fra august 2017 og til d.d. Vejledt om dokumentation for varemottagelse.

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