

Kontrolrapport

Virksomhed **Rud's Pizza Express**

Adresse **Storegade 22**

Postnr./By **6440 Augustenborg**

CVR-nr.

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.	
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	
13-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 20-12-2017	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølejomfru med pizzaingredienser, opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost. Gennemgået procedure for opvarmning og nedkøling af hakket oksekød. Fået fremvist IR- og indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Pizzaovn, dejmaskine, hakkemaskine. Vejledt konkret om rengøring af toilet i særskilt bygning til personale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel vedligeholdelse af inventar.

Virksomheden oplyser, at der planlægges at ændre indretning.

Vejledt generelt om glatte og rengøringsvenlige overflader.

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

