

# Kontrolrapport



Virksomhed **Pizza master**

Adresse **Bredgade 21**

Postnr./By **8740 Brædstrup**

CVR-nr. **36271019**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
<b>17-05-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 13-10-2016	
Dato 03-09-2015	
Dato 16-01-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Hygiejniske faciliteter til vask og tørring af hænder i køkken og udleveringsområde, opbevaringstemperaturer, adskillelse, tildækning på køl og frost, uden anmærkninger. Virksomheden har redegjort for opbevaring af kantiner med fødevarer i køleskab om natten og opfyldning i kold jomfru under produktion. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for opfyldning af kantiner noget oftere i koldjomfru.

Følgende er konstateret: Målt en temperatur på 10,4 med pistolmåler i køledisk i udleveringsområde, målt en temperatur med spydtemperaturmåler i midten af hakket oksekødsbøffer i køledisk til 8,6 grader. Displayet viser 4,5 grader og køleren lyder mærkelig. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden ikke er begyndt at bruge af fødevarerne fra køledisken og virksomheden vælger at kasserer alle fødevarer fra køledisken under tilsynet. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for faste temperaturmålere inde i køleskabet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Bordplade i køkken er få steder slidt og ved hylde under opvaskebord hænger listen løst og gummilisten i køleskabet er revnet. Vejledt om udfyldelse af vedligeholdelses skema i egenkontrolprogrammet med

# Kontrolrapport

Virksomhed **Pizza master**

Adresse Bredgade 21

Postnr./By 8740 Brædstrup

CVR-nr. 36271019

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

forventet tid for udbedring af forholdene.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse, dokumentation på varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden januar til dags dato. uden anmærkninger

Mærkning og information: Vejledt virksomheden om ophængning af skilt med information om at indhold af allergener i deres fødevarer kan fås ved henvendelse til køkkenpersonalet og yderligere materiale om allergener findes på fvst. hjemmeside.