

Kontrolrapport



Virksomhed **Fontana Di Trevi ApS**

Adresse **Søborg Hovedgade 52**

Postnr./By **2860 Søborg**

CVR-nr. **38485644**

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	
26-03-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 18-10-2017	
Dato 14-11-2016	
Dato 06-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tilstrækkeligt antal håndvaske i virksomheden. Opbevaringstemperaturer i køleinventar og pizzadisk. Opbevaring og adskillelse af fødevarer således, at diverse kontamineringer forebygges. Gennemgået produktionsområder for udstyr som ikke har relevans for produktionen og kan forårsage fysisk kontaminering af fødevarerne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, kølerum, pålægsskærer, røremaskine, pizzaområde, pizzadisk.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken, lagerlokale med fryser og pizzaområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set temperaturdokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i indeværende år.

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