

Kontrolrapport

Virksomhed **Ruds Vedby Pizza og Kebab Hus**

Adresse Rudsgade 7

Postnr./By 4291 Ruds Vedby

CVR-nr. 33920806

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
19-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg fremsendt på kr. 5.000,-. Følgende er konstateret: Rå bacon i koldjomfru målt med overfladetermometer til 15 grader og med indstikstermometer til 10,7 grader, billeddokumentation er taget af forholdet. Kogt skinke er i kold jomfru er målt med overfladetermometer til 17 grader og indstikstermometer til 9 grader. Virksomheden kasserede begge emner under tilsynet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi vil sætte film op i vinduet for at skærme for solens varme og købe metal låg til koldjomfruen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Pizzeria med inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Pizzeria med inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. set dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost samt opvarmning fra 26/02-2018 og til d.d.

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

