

Kontrolrapport



Virksomhed **Bella Italia Pizzeria**

Adresse **Vester Alle 2 T**

Postnr./By **8362 Hørning**

CVR-nr. **20642130**

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	
24-04-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 30-08-2016	
Dato 16-02-2015	
Dato 27-10-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer på frost og køl samt hygiejniske håndvaskefaciliteter, ingen anmærkninger. Gennemgået procedure for optøning af hakket oksekød og vejledt om at optøning sker i køleskab for at minimere opformering af bakterier. Følgende er konstateret: Ved forrum til toilet er der ikke indsat loft og derved er der åben forbindelse til rum, hvor der håndteres fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om forrum til toilet er helt lukket af, så der ikke er åben forbindelse til lokale, hvor der håndteres fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken, køleskabe, fryser og tilvirkningsområde, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr, ingen anmærkninger. Virksomheden har fået nyt køleskab siden sidste kontrolbesøg.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra årsskiftet til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport og link på hjemmeside.