

Kontrolrapport

Virksomhed **oasen pizza**

Adresse Perlegade 68

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 27485391

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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.	1
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

07-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, 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: Faciliteter til hygiejsk håndvask med sæbe og papir. Opbevaringstemperatur af fødevarer i kølerum.

Virksomheden har gjort rede for nedkølingsprocedurer af kebabkød. Salg af pizzaslice efter 3-timers reglen. Set udendørs affaldsfaciliteter. Gennemgået procedurer i forbindelse med stegning af pommestruer for at reducere dannelse af akrylamid. Henvist til Fødevarestyrelsens fotoeksempel.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Bl.a. fremstår dejmaskine med dejrester og sorte belægninger med formodet skimmel. I dejmaskine lå en fugtig klud med formodet skimmel.

Opvaskemaskinen fremstår med mange kalkbelægninger både

Kontrolrapport

Virksomhed **oasen pizza**

Adresse Perlegade 68

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 27485391

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

på spulearme, vægge og bund/afløb samt kanter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Fotodokumentation er taget.

Vejledt generelt om rengøring, herunder godkendte desinfektionsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger:

Funktionsdygtigt indstikstermometer.

Vejledt generelt om vedligeholdelsesregler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomheden har udarbejdet en risikoanalyse, herunder HACCP-plan samt egenkontrolprogram. Virksomheden anvender Fødevarestyrelsens blanketter. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, varmeholdelse samt nedkøling siden opstart. Vejledt om generelt vedr. frekvenser for dokumentation.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fået fremvist kontrolinformationsblanket. Vejledt generelt om regler vedr. ophængning og synlighed af begge sider af kontrolrapport.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret engangshandsker og plastbøtter har glas-og gaffel-tegn. Vejledt generelt om egnet emballage til nedkøling.
