

Kontrolrapport

Virksomhed **pizza planet**

Adresse Vestergade 15B

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 38601679

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
30-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 06-02-2018	
Dato 16-08-2017	
Dato 19-06-2017	
Offentliggørelse af kontrolrapport	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens procedurer for opvarmning / nedkøling af kebab. Opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler. Adskillelse og tildækning af fødevarer. Sæbe og papir til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler og inventar i køkken, pizzaafdeling, depotrum, serveringslokale og gæstetoilet. Vejledt om grundig rengøring under inventar i depotrum samt lampe i loft i køkken. Forholdene betragtes som under bagatel grænsen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og inventar i køkken, serveringslokale, pizzaafdeling og depotrum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning / nedkøling af fødevarer for de sidste 3 måneder. Vejledt om, at virksomheden skal tilføje blanket nr. 1 og 3 til risikoanalyse.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne. Ingen anmærkninger.