

Kontrolrapport



Virksomhed **Hou Pizza og Grill**

Adresse Brogade 20

Postnr./By 9370 Hals

CVR-nr. 27061834

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

11-07-2018



Tidligere kontrol

Dato 10-07-2017	
Dato 09-12-2016	
Dato 03-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: kontrolleret, at håndvask er forsynet med varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne , opbevaring af fødevarer, herunder er opbevaringstemperaturer målt i køl og frost , ingen anmærkninger, Følgende er konstateret: private fødevarer opbevares i fryserum, det er fisk, der opbevares i en sort sæk, fødevarerne fjernes ved tilsynet

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om opbevaring af fødevarer , herunder også at private fødevarer ikke hører hjemme i virksomheden, ligeledes vejledt konkret om at døre fra toilet til forrum og fra forrum til lokaler hvor der opbevares /håndteres fødevarer altid holdes lukkede ,ellers isættes dørlukker, virksomheden oplyser at er aldrig opbevares fødevarer i forrum

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring i Produktions- og serveringsområde, herunder også inventar og materialer der kommer, eller kan komme, i berøring med fødevarer, ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligehold i Produktionsområde, herunder også inventar og materialer der kommer, eller kan komme, i berøring med fødevarer, ingen anmærkninger

