

Kontrolrapport

Virksomhed **Big Bens Pizza Pasta**

Adresse **Baunegårdsvej 71**

Postnr./By **2820 Gentofte**

CVR-nr. **32401325**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
16-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 28-02-2017	
Dato 03-02-2016	
Dato 24-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og papir. Produktionsborde samt

opbevaringstemperaturer i køle- og frostinventar.

Det indskræpes, at fødevarer skal opbevares og transporteres ved temperaturer, således af fødevarerne ved anvendelse på sædvanlig måde ikke er sundhedsskadelige eller af anden grund uegnede til menneskeføde.

Følgende er konstateret: I pizzadisk i salgsområde måles skinkestrimler til 7,8 grader med indstikstermometer og 15,1 grader i opbevaringstemperatur. Pepperoni måles til 8,9 grader med indstikstermometer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får styr på det med det samme.

Indskærpelse medfører gebrybelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktions- og salgslokale, herunder bordoverflader, vægge og gulve.

Følgende er konstateret: Ventilationer i køleskabe i produktionslokale fremstår med belægninger af støv samt en liste i det ene køleskab fremstår revnet. Emfang over komfur fremstår ligeledes med mørk fedtbelægning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

