

# Kontrolrapport

Virksomhed **Big Bens Pizza Pasta**

Adresse **Baunegårdsvej 71**

Postnr./By **2820 Gentofte**

CVR-nr. **32401325**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>26-06-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 16-05-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 28-02-2017	
Dato 03-02-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaringstemperaturer og adskillelse af fødevarer i køle- og frost inventar. Medarbejder har redegjort for styring af pizzadisk efter tre timers reglen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken, herunder bordoverflader, køle- og frostinventar samt grill og emfang.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens egenkontrolprocedurer for styring af pizzadisk på bestemte tidspunkter. Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer fra sidste kontrolbesøg og til d.d. Vejledt konkret om at udarbejde en vedligeholdelsesplan.

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