

Kontrolrapport

Virksomhed **Ristorante Pizzeria Maranello**

Adresse Lind Hovedgade 31

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 39478374

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
02-07-2018	
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, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Køkkenet var ikke op startet under tilsynet. Kontrolleret at der findes faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at flader og udstyr i virksomheden fremstår hele, glatte og rengøringsvenlige, en enkel bordplade, havde mistet lidt af lakken og enkelte hylde forkanter stod ikke malet, virksomheden har fremlagt plan for renovering af disse områder, inden opstart. Ellers ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har mundtligt fremlagt virksomhedens risici samt skemaer til dokumentation af disse. Konkret vejledt om løsningsmulighed for at bruge blanketter på fødevarer styrelsens hjemmeside samt eksempel på egekontrol, for at sikrer at beskrivelse af ccp'er fremgår skriftlig. samt at disse til en hver til skal være tilgængelige for kontrol. Ingen anmærkninger.

