

Kontrolrapport

Virksomhed **Costa Smeralda Pizzeria ApS**

Adresse Strandvejen 323

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 37388327

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	
27-09-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 28-11-2017	
Dato 20-10-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 14-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleinventar, køledisk i pizzaområde, køledisk i forretning samt køleskabe, køleboks og køleskabe i produktionskøkken, adskillelse af fødevarer, tildækning af fødevarer, procedure for brug af 3 timers regl, samt procedure for nedkøling, håndvask i forretning samt mulighed for håndvask i produktionskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kontrolleret køleinventars indvendige sider og lister, kølerums hylder, vejledt om ekstra renholdelse af opvaskemaskines yderkanter samt ventilationsrist i kølerum, vurderer, at det er under bagetelgrænsen, da renholdelse efterkommes straks.

Kontrolleret glatte overflader herunder bordflader, vægflader og gulvflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Virksomheden følger løbende deres vedligeholdelsesplan. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation og resultat for varemottagelse, opbevaringstemperatur samt nedkøling fra indeværende år.

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