

Kontrolrapport

Virksomhed **Pappas Pizza & Grill**

Adresse Herlev Bygade 27

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 28608330

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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 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	
12-07-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 14-06-2017	
Dato 07-06-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 04-04-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at der ikke må direkte forbindelse fra toiletter til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Følgende er konstateret: Der er kun en dør fra toilet til lokaler, hvor der opbevares og produceres fødevarer. Den ene dør er aktivt blevet fjernet grundet det varme vejr. Der er cirka 1,5 meter til lokale, hvor der håndteres og opbevares fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har det så varmt, så vi ville have gennemtræk. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Opbevaring af fødevarer i køleenhed samt tidsstyring af pizzadisk. Vejledt om løsningsmuligheder vedr. tidsstyring af salatdisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr:

Produktberørende overflader, vægge omkring produktionsområde, stegeplade samt køleskab. Vejledt konkret om eventuelt øget rengøringsfrekvens af svært tilgængelig områder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af temperaturkontroller ved

