

# Kontrolrapport

Virksomhed **Viborg Pizzeria & Burgerhouse**

v/Bahri Deniz

Adresse Vesterbrogade 8, st tv

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 39574039

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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	
<b>24-07-2018</b>	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl - herunder temperatur. Kontrolleret at der kan fortages hygiejnisk håndvask og tørring - OK. Gennemgået procedurer for nedkøling af fødevarer. Virksomheden steger en helt kebabrulle og nedkøler den derefter inden lukning - OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølefaciliteter i tilvirkningsområde og på lager, produktbærende flader, opvaskeafdeling med tilhørende opvaskemaskine, personale toilet samt lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af lokaler og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation for udført varemottagelse, opvarmning og nedkøling samt opbevaringskontrol siden virksomhedens opstart til d.d. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke et udfyldt egenkontrolprogram. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

