

Kontrolrapport

Virksomhed **Pappas Pizza & Grill**

Adresse Herlev Bygade 27

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 28608330

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.	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 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	
26-07-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 12-07-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 14-06-2017	
Dato 07-06-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: To døre mellem toilet og lokaler, hvor der produceres fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Opbevaringstemperatur i køleenheder. Virksomheden oplyser at produkter overnatter i pizzadisk natten over. Målt overflade temperatur til 14 grader celsius. Virksomheden havde ikke åbent for salg under tilsynet. Det oplyses at produkterne kasseres før åbning dags dato.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr: Produktionslokale, gulv, vægge, loft, produktberørende overflader. Køleenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkkener, herunder vægge, produktberørende overflader og køleenheder. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation af temperraturkontrol ved opvarmning og nedkøling siden sidste kontrolbesøg.

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

