

Kontrolrapport

Virksomhed **Ørslev Pizza**

Adresse **Ørslev Gade 58**

Postnr./By **4100 Ringsted**

CVR-nr. **28639627**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 2 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| 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 | |
| 07-08-2018 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 29-11-2017 | |
| Dato 31-01-2017 | |
| Dato 19-12-2016 | |
| Virksomhedens egenkontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer samt facilitet for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Gennemgået virksomhedens procedure for opvarmning og nedskæring af kebabkød.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis kontrolleret rengøring af udstyr og inventar i pizza/kebab område og i produktionskøkken. Listerne i køledisken til højre for ovnen fremstod med brud, der havde givet anledning til ansamling af mørke belægninger. Forholdet vurderes ud fra omfanget, som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret i mulighed for rengøring af svært tilgængelige steder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med henblik på risikovurdering af opvarmning og nedkøling.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise gennemført egenkontrol for nedkøling og sidste dokumentation af opvarmning er d. 20.februar 2018. Jf. virksomhedens mundtlige udsagn, skal dokumentationen ske

