

Kontrolrapport

Virksomhed **Pizze Di Napo**

Adresse Strandvejen 149

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 32219195

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
13-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 21-03-2017	
Dato 17-11-2016	
Dato 02-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at lefordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: køledisk med 5 bakker lasagne samt 2 typer kødpølser (5 i alt) blev med luftføler målt til 11 grader C. Lasagne blev med indstikstermometer målt til 9,2 grader C. Kødpølser blev ind indstikstermometer målt til mellem 10,8 og 14, 6 grader C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: dem smider dem ud og får tjekket temperaturen på disken. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse og opbevaring af fødevarer i lukkede køleenheder. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Ydet konkret vejledning om håndtering af åben køledisk, herunder jævnlige temperaturmålinger eller overholdelse af 3-timers-regel. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleenheder, fryser, salgsdisk, ovn, vaske, arbejdsborde og redskaber. Hygiejne: Vedligeholdelse: Ydet konkret vejledning om regler for vedligehold af kælderlokaler. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **Pizze Di Napo**

Adresse Strandvejen 149

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 32219195

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: dokumentation for gennemført kontrol af varemodtagelse, kølekontrol, opvarmning og nedkøling af fødevarer siden maj 2018. Ydet konkret vejledning om fyldestgørende risikoanalyse, virksomheden mangler blanket nr. 6. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Konkret vejledt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og om at selvbetjeningsblanketter kan findes på:

<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>.

Vejledt om blanketvalg, blanket nr. 6 er gennemgået som eksempel.

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

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning med at personale kan give information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.