

# Kontrolrapport

Virksomhed **Byens Pizzeria Helsinge IVS**

Adresse Vestergade 9

Postnr./By 3200 Helsinge

CVR-nr. 38296302

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.	1
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	
<b>14-08-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 13-02-2018	
Dato 24-04-2017	
Dato 06-03-2017	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken, lager og salgs/produktions område. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Gennemgået procedure på håndtering af kebab spyde og nedkøling af køs fra spyd - ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktions køkken med inventar, lager, opvaske faciliteter samt salgs/pizza produktions område med inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktions køkken med inventar samt salgs/ pizza produktions område. Ingen anmærkninger. Veiksomheden oplyser at pga. ferie hos de forskellige leverandøre er de stadig igang med etablering af nyt pizza arbejdsbord.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation på varemottagelse, opbevarings temperatur, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra 1/2-2018 til dags dato.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

