

Kontrolrapport

Virksomhed **PIZZERIA SARDEGNA**

V/STEFANO CASU

Adresse Gullandsgade 2

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 18696630

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
22-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 13-11-2017	
Dato 29-06-2016	
Dato 03-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køleindretninger samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler og udstyr.

Det indskærpes, at lokaler og udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Følgende er konstateret: under inventar er der snavset, pålægsmaskine fremstår med snavs efter rengøring, lister i køleindretninger fremstår snavset også i køleindretninger hvor der stadig er transportplast fremstår snavset. Billeder er taget som dokumentation. Virksomheden blev vejledt om forholdet på sidste tilsyn

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det videregives til ejeren.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse.

Det indskærpes, at lokaler og udstyr hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: mange hylder er af træ der ikke er vaskbare, flere lister i køleindretninger er defekte. Billeder er taget som dokumentation. Virksomheden blev vejledt om

