

Kontrolrapport

Virksomhed **Hos Nicola**

v/Zaro Fariki

Adresse Wildersgade 34

Postnr./By 1408 København K

CVR-nr. 30755138

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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 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	
29-08-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 30-03-2017	
Dato 19-10-2016	
Dato 27-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i pizzadisk samt i køleskab i mellemgang. Faciliteter til hygiejnisk håndvask i pizzaproduktion. Afskærmning ved forrum til toilet.

Det indskræpes, at håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: I køkken har virksomheden en halvanden vask. Den lille del bruges til håndvask og den større til tidsforskudt opvask og skylning af grønt. Ved vask af hænder er der risiko for krydskontaminering, da man kan sprøjte over på virksomhedens kogeplade hvor der produceres fx. carbonarra. Virksomheden er blevet vejledt om forholdet ved sidste besøg 30.03.2017. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har prøvet at finde vask og den bordplade vi fik var ikke den vi ville have. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Bødeforelæg på 5.000 kr. fremsendt. Følgende er konstateret: Virksomhedens køledisk på bord måles med kalibreret lufttermometer til 15,6 grader. Med indstik måles 1 kg kogte nedkølede kartofler til 16,9 grader, ca 1 kg opvarmet og nedkølet kylling til 10,8 grader, ca. 1,5 kg opvarmet og nedkølet roastbeef til 16,1, 3 skiver røget laks 13,9 grader, 1

