

# Kontrolrapport

Virksomhed **Piccola Italia Pizzeria ApS**

Adresse Helsingørsgade 24D

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 38831844

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<b>10-09-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-12-2017	
Dato 21-11-2017	
Godkendelser m.v.	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Klageren er anonym

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Krydskontaminering mellem fødevareproduktion og tørring af vasketøj i køkkenet. Virksomheden har opsat et tørrestativ midt i produktionskøkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for krydskontaminering

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Målt temperatur i køleindretninger i køkkenet. Gennemgået mundligt

procedurer for nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har lige skåret pålæg til pizzaproduktion og sat

det ned i kølemontre i produktionsområde, temperaturen er

målt omkring det skåret pålæg til 9-13 grader. Kølemontre er

målt til 6 grader. Gennemgået virksomheden mundligt

procedurer, for skåret pålæg, virksomheden sætter fremover

hver enkel fad med skåret pålæg på køl, efter det er skåret.

Virksomheden flytter straks det skåret pålæg til andet køleskab,

under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for temperatur for fødevarer og

regler for nedkøling

