

Kontrolrapport



Virksomhed **Victoria pizza Kolding**

Esbjergvej ApS

Adresse **Esbjergvej 6**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **39226073**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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

07-09-2018



Tidligere kontrol

Dato	12-10-2017	
Dato	10-05-2017	
Dato	16-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køl/frost opbevaring, procedure for opbevaring af fødevarer udenfor køl, derunder anvendes af 3 timers rettesnor.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokaler, bagkøkkenet samt opbevarings faciliteter. Følgende er konstateret: Der er lugtgener fra fedtudskiller under opvaskebord i bagkøkkenet, der oplyses, at ved næste rengøring påsættes gummiliste i udskilleren. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler og inventar. Konkret vejledt om adskillelse mellem fødevarer og stativ med træ til ovn, trailer m.v., herunder opsætning af skillevæg. Vejledt omkring opsætning af insektnet såfremt der er åbne vinduer/døre i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram, gennemgået procedurer og frekvens for dokumentation af egenkontrol. Vejledt af opdatering af nyeste udgave af egenkontrolprogram fra FVST.

