

Kontrolrapport



Virksomhed **Oasen Pizzeria**

Adresse **Sadelmagerporten 4**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **37971073**

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	
26-09-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 09-02-2017	
Dato 05-10-2016	
Dato 02-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse under produktion. Ingen anmærkninger. Vejledt om regler for forrum til toiletter i kælderlokale. Virksomheden oplyser at de har fjernet foldedør og de har ikke været opmærksom på reglen men vil etablere dør hurtigst muligt igen, ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder produktionsområde, udsalgsområde, lagerfaciliteter, toiletfaciliteter, ingen anmærkninger. Vejledt om anvendelse af desinfektionsmiddel til overfladebehandling af lokaler, udstyr og inventar, som er i direkte kontakt med fødevarer. Mundtligt gennemgået procedurer for affaldshåndtering. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordplade til fremstilling af pizza og plade ved oven er udskiftet. Der er etableret loft i kælderlokale, manglende loftplader er opsat i baglokale.

Vejledt konkret omkring anvendelse af et laser og et indstikstermometer og forskellen her imellem.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for varemodtagelse

