

Kontrolrapport



Virksomhed **Pizzaria L'Aquila**

Adresse **Nørrebrogade 62A**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **34396744**

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	
24-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 10-04-2017	
Dato 10-11-2016	
Dato 22-08-2016	

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. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Vejledt omkring rengøring af ventilationsriste i køleskab.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr: Toilet med forrum, Pizzaproduktion, og køkken herunder gulve, vægge, hylder og brodfalder samt alt køleinventar og fryser, røre kedel, ovne og kølemontre

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: pizzaproduktion og køkken herunder gulve, vægge, hylder samt bordflader. Ingen anmærkninger. Set funktionelt indstikstermometer, vejledt omkring evt. anskaffelse af et digitalt indstikstermometer for mere akkurat måling af temperatur, samt vejledt omkring udskiftning af gummilister i køleinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder egenkontrolprogram set dokumentation for temperaturkontrol ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning samt nedkøling fra januar 2018 til d.d.

