

Kontrolrapport



Virksomhed **Pizzamaster Søften**

Adresse **Århusvej 58**

Postnr./By **8382 Hinnerup**

CVR-nr. **29462763**

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	
10-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 04-04-2017	
Dato 26-09-2016	
Dato 13-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring af fødevarer, herunder temperaturer i samtlige køle- og fryseenheder i baglokale og under disk samt kold jomfru.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I hjørner i baglokalet ses i hjørnerne grålige melrester og på væggen ved siden af håndvasken ses sorte belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler med tilvirkning af fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Baglokale og mellemgang. Følgende er konstateret: Dørkarm og gips mellem baglokale og mellemgang er defekt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at overflader skal være glatte og vaskbare.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedensdokumentation for temperaturmåling ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra januar 2018 til d.d.