

# Kontrolrapport



Virksomhed **Torvets Restaurant &**

**Pizzahouse I/S**

Adresse **Nørregade 3**

Postnr./By **6650 Brørup**

CVR-nr. **34749639**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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

**07-11-2018**



## Tidligere kontrol

Dato	17-11-2016	
Dato	04-10-2015	
Dato	18-09-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Set personlig hygiejne og arbejdsgange under tilvirkning af pizza til kundebestilling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af tilvirkningsområde og køkkeninventar herunder køle/fryse møbler, emfang, friture samt pizzaovn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af bordplader. Følgende er konstateret: Bordplader i tilvirkningsområde er slidte. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder på dette tilsyn som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden har iværksat planer om udskiftning af bordpladerne. Vejledt generelt om lokaler hvor der findes fødevarer skal holdes i god stand og være rengøringsvenlige.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste tilsyn til d.d.

1 time

Kontrollens varighed



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen