

Kontrolrapport



Virksomhed **Mama Olga Pizzeria**

Adresse **Labæk 14**

Postnr./By **4300 Holbæk**

CVR-nr. **32594034**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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	
23-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 08-06-2018	
Dato 07-09-2017	
Dato 03-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperatur i køl, frost og kold jomfru.

Adskillelse af råvarer og spiseklare fødevarer på køl. Antal vaske i forhold til produktion, herunder håndvas med sæbe og papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Pizzaafdeling med inventar, spiseafdeling og køkken med opvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Pizzaafdeling, spiseafdeling og køkken. Ingen

anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

HACCP-plan. Dokumentation for udført kontrol af

varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og

nedkøling for de sidste 5 måneder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt

instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om

allergener kan fås på forespørgsel.