

Kontrolrapport

Virksomhed **Adria Byens pizza hus**

Adresse **Kastrupvej 4**

Postnr./By **2300 København S**

CVR-nr. **25232615**

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.	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
23-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 04-06-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 06-04-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevare samt håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken og salgsområde med inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Lister i køleskab i køkken er i stykker og ikke rengøringsvenlige.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Vejledt omkring korrekt dokumentation samt frekvens for samme. Vejledt om korrekt opvarmning samt at variere de fødevarer der kontrolleres i forbindelse med opvarmningskontrol.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Set dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse, nedkøling og opvarmning fra sidste tilsyn og til d.d. Stikprøvevis kontrolleret egenkontrolprogram og risikoanalyse uden anmærkninger. Følgende er konstateret: Der mangler blanket 2+3+8 til risikoanalysen. Forholdet vurderes

