

Kontrolrapport



Virksomhed **Center pizza**

Adresse **Nørregade 8B**

Postnr./By **6580 Vamdrup**

CVR-nr. **37118702**

| 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 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 19-06-2018 | |
| Dato 17-11-2017 | |
| Dato 08-11-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer bl.a.

opbevaringstemperaturer i kølere og fryser, adskillelse og emballering. Håndtering af fødevarer under produktion og arbejdsgang for fremstilling af lukkede pizza.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken, produktionslokale og lager samt udstyr som slicer, emfang, og mikrobølgeovn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, produktionslokale og lager mht gulv, lofter og vægge. Virksomheden har redegjort for færdiggørelse af igangværende reovering. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse for varemottagelse og varmebehandling.

Dokumentation for udført egenkontrol med opvarmning, nedkøling og opbevaringstemperaturer sidens i tilsyn.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.