

# Kontrolrapport

Virksomhed **Pizzabakeren Hundige**

Adresse **Hundige Strandvej 29**

Postnr./By **2670 Greve**

CVR-nr. **39534495**

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.	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	
<b>13-11-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaringstemperatur i kølerum og fryserne, adskillelse mellem fødevaregrupper på køl, samt gennemgået procedure for varemodtagelse, udbringning, oplysninger om allergener til kunder og affaldshåndtering. Kontrolleret forrum til toilet. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til opsætning af dørpumpe på døre. Generelt vejledt om regler for forrum. Generelt vejledt om oplysninger om allergener, affaldshåndtering, varemodtagelse, indretning og adskillelse mellem opvask og produktion i samme område.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler herunder kølerum, bordoverflader, opvaskemaskine, håndvask, pizzadisk og hylder i kølerum. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af udstyr og lokaler, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

