

Kontrolrapport

Virksomhed **Marcantonio Trattoria Pizzeria**

Adresse Vintapperstræde 8, St 1

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 38467395

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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		
22-11-2018		
Tidligere kontrol		
Dato	05-02-2018	
Dato	26-06-2017	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområdet og på personaletoiletet på 1. sal, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder samt opbevaring af fødevarer uden kølekrav på lager på 1. sal. Kontrolleret uden anmærkninger: Forrum til personaletoilet på 1. sal.

Følgende er konstateret: Virksomheden har deres pålægsmaskine stående og anvender den lige ved siden af virksomhedens håndvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden vil flytte den så de undgår krydskontaminering. Vejledt generelt om risikoen for beskyttelse mod krydskontaminering af fødevarer herunder opbevaring og håndtering af arbejdsredskaber og fødevarer. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde herunder emfang, komfur og pizzaovn. Vejledt konkret om øget fokus på rengøring af svært tilgængelige steder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis udført egenkontrol på områderne varemottagelse, opbevaring, varmbehandling og nedkøling fra august 2018 til d.d.

