

Kontrolrapport

Virksomhed **Da Vinci Pizza 2**

Adresse Gl. Frederiksborgvej 14

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 37147532

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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
24-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 27-11-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 12-12-2017	
Dato 26-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj. Målt temperatur i køleskabe og fryser. Opbevaring og adskillelse af fødevarer. Gennemgået mundligt procedurer for beskyttes mod kontaminering, skadedyr fra brænde med bark i produktionsområde. Virksomheden oplyser at de fremover tager ind til dagens produktion i produktionsområde. Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer herunder korrekt brug af termometer, samt faktisk temperatur aflæsning af hele produktet. Vejledt generelt om regler for varemodtagelse, opvarmning og nedkøling. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenet med udstyr og inventar, herunder vaske og i produktionsområde med pizza, køleskabe, arbejdsborde, emfang, håndvask og komfur. Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set udført dokumentation for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

50 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

