

Kontrolrapport

Virksomhed **Ristorante Pizzeria Roma**

Adresse Drewsensvej 1 A

Postnr./By 8600 Silkeborg

CVR-nr. 30904850

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, 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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
11-06-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	28-08-2018	
Dato	27-07-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	13-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køleborde i pizzaafdelingen og i dobbeltekøleskab i køkken. Faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Køkken, pizzaafdeling, restaurant.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af køkken og depotlokaler i kælder.

Følgende er konstateret: Vægge i depotlokaler i kælder er mangelfuldt vedligeholdt, gummilister på låger og skuffer til kølebord under kold jomfru er revnede. Virksomheden oplyser, at der telefonisk blev bestilt nye gummilister under kontrolbesøget.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om, at lokaler i fødevarer virksomheder skal være vel vedligeholdte, så de er lette at renholde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol ved modtagelse af kølevarer og for temperaturkontrol af kølemøbler og ved varmebehandling af opvarmede færdigretter fra sidste kontrolbesøg og til 5. juni 2019.

