

# Kontrolrapport

Virksomhed **Frederiksberg Alle Kiosk og**

**Pizza**

Adresse **Frederiksberg Alle 62**

Postnr./By **1820 Frederiksberg C**

CVR-nr. **25723368**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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		
<b>11-02-2019</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	08-05-2018	
Dato	26-02-2018	
Særlige mærkningsordninger		
Dato	12-02-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5°C.

Følgende er konstateret: Lufttemperaturen underst i kølmontré, hvor der bl.a. blev opbevaret ca. 500g shawarma til optøning samt ca. 1,5-2kg pepperoni og 1kg fetaost i lage, blev målt til 9,4°C. Temperaturen med indstiksføler i pepperoni blev målt til 8,4°C og i feta til 9,6°C. Ifølge mærkning skulle både pepperoni og feta opbevares ved max 5°C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil ikke anvende pågældende kølmontré til letfordærlige fødevarer for fremtiden. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer i øvrige køleinventar, adskillelse -og overdækning af fødevarer i kølerum samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Shawarma og pepperoni som blev opbevaret i kølegrav, blev målt til mellem 9,0 og 12,2°C i overfladen, hvor virksomheden havde ingen tidsstyring på fødevarerne, men oplyser at der kun er fyldt op mellem kl.18.00 og 21.00, hvor der er mest travlt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om

