

Kontrolrapport

Virksomhed **U.S.Pizza Express I/S**

Adresse **Torvet 8E**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **38387294**

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 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		
21-02-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	09-01-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	30-10-2017	
Dato	09-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Deep Pan er løftet fra gulv. Madras og pude er fjernet fra produktionslokale hvor dej produceres. Gennemgået virksomhedens procedurer i forbindelse med skylning af grønt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer. Opbevaringstemperatur i kølerum, kølemøbler og kummefryser. Sæbe og papir til hygiejnisk håndvask. Vejledt om, ikke at tage for mange kølevarer ud på en gang i forbindelse med forberedelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler og inventar i pizzaafdeling, kølerum, køkken og produktionsafdeling til dej.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af overflader som kommer i berøring med fødevarer. Ingen anmærkninger. Vedligeholdelse af kølerum og køle- / frostmøbler.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning af fødevarer siden forrige kontrol.

