

Kontrolrapport

Virksomhed **Adria Byens pizza hus**

Adresse Kastrupvej 4

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 25232615

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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		
26-02-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	04-12-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	23-10-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	04-06-2018	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Opbevarings temperatur i koldjomfru. Det indskærpes, at råvarer og alle ingredienser, der opbevares på en fødevarevirksomhed, skal opbevares under passende forhold, som forhindrer skadelig nedbrydning og beskytter dem mod kontaminering. Følgende er konstateret: ca 1. kg marinerede oksekødstrimler blev opbevaret i åben køleenhed, målt med luftføler målt til 14,3 grader C. Kødet blev målt med indstikstermometer til 11,6 grader C i kernen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det smider vi ud. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr. Det indskærpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Følgende er konstateret: 3 køleenheder i virksomheden fremstår med ansamlinger af formodet skimmel på gummilister, sider, kanter og ventilation. Emfang fremstår med ansamlinger af gammelt fedt. Virksomheden havde følgende

