

# Kontrolrapport

Virksomhed **Pizza Venezia**

Adresse Nørregade 26

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 38769936

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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       |  |
| <b>27-02-2019</b>         |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>  |  |
| Dato 23-10-2018           |  |
| Dato 20-09-2018           |  |
| Virksomhedens egenkontrol |  |
| Dato 27-09-2017           |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i kølemøbler. Fødevarer er korrekt adskilt og tildækket. Mulighed for hygiejnisk håndvask.

Hygiejne under produktion. Procedurer for produktion af indbagt pizza.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af lokaler, udstyr og inventar i produktion og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler, udstyr og inventar i produktion og lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaring på køl samt opvarmning for 2019.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret information om allergene ingredienser. Vejledt virksomheden om information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger, det er ved dette tilsyn vurderet under bagatel grænsen.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift