

Kontrolrapport

Virksomhed **Røde kro Pizza og Grill**

Adresse Østergade 51

Postnr./By 6230 Røde kro

CVR-nr. 38367315

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	4
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 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	
07-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 08-10-2018	
Dato 31-01-2018	
Dato 29-11-2017	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Restinformation fremvist ved ankomst til virksomheden.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler. Sæbe og papir til hygiejnisk håndvask. Vejledt generelt om adskillelse og beskyttelse af fødevarer fra andre ting eks. rengøringsmidler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af overflader som kommer i berøring med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af overflader som kommer i berøring med fødevarer. Vejledt om, at træpaller i produktionslokale i køkken enten skal overfladebehandles eller fjernes fra lokalet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse. Dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning af fødevarer for de sidste 3 måneder.

Kontrolleret dokumentation for nedkøling. Bøde fremsendt: 5.000 kr

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret nedkøling for de sidste 5 måneder. Sidste dokumentation er 23. september 2018. Virksomheden skal jf. deres egenkontrolprogram dokumenterer nedkøling 1 gang om



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

