

Kontrolrapport



Virksomhed **Pizza og Bøf**

Adresse Oddervej 55

Postnr./By 8270 Højbjerg

CVR-nr. 31966981

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 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	
05-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 09-10-2017	
Dato 26-05-2016	
Dato 23-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering, adskillelse og opbevaring af fødevarer herunder temperaturer i køle/fryseskabe, personlig hygiejne og håndvaskefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken, køle/fryseskabe, køledisk, tilvirkningsområde, gulve, vægge, loft, kundeområde samt udstyr og redskaber. Følgende er konstateret: der mangler fuldrensjort på fuger mellem gulve og vægge ved siden af fryseskab i baglokale. Virksomheden oplyser om at der er planlagt hovedrengøring i baglokaler. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken, køle/fryseskabe, kundeområde samt redskaber og udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, dokumentation for kontrol efter varemottagelse, opbevaring af fødevarer på køl/frost, opvarmning og nedkøling af fødevarer for perioden år 2018 til d.d.

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