

Kontrolrapport

Virksomhed **Flamingo Pizza**

Adresse Hovedgaden 60H

Postnr./By 4140 Borup

CVR-nr. 25452267

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 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		
13-03-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	04-07-2017	
Dato	13-06-2016	
Dato	11-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens aktiviteter.

Opbevaring af fødevarer i kølerum, kølenborde samt målte temperaturer. Gennemgået procedurer for nedkøling.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Følgende er konstateret: Der er direkte adgang fra toilet til lokaler hvor der håndteres fødevarer i det dør til toilet og dør til forrum står åbent ved tilsynets start.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der har lige været en at låne toiletet. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt om regler for forrum til toilet.

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

