

# Kontrolrapport

Virksomhed **Rudi's Pizza Express**

Adresse **Storegade 22**

Postnr./By **6440 Augustenborg**

CVR-nr.

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>12-03-2019</b>		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	13-02-2018	
Dato	20-12-2017	
Dato		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaringstemperatur i kølefaciliteter, adskillelse og tildækning. Opbevaring af pizzaspader. Virksomheden har gjort rede for tilberedning af pasta og indbagt pizza. Virksomheden har fremvist IR-termometer og oplyser at indstikstermometer er gået i stykker og køber nyt. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Emhætte, bølter med pizzaingredienser, hakkemaskine i tilvirkningslokale. Desinfektion med kogende vand. Vejledt generelt om rengøringsfrekvenser af sekundære områder. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligehold af inventar. Vejledt om vedligeholdelse af hylder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling for de seneste 3 måneder. Vejledt generelt om at måle forskellige fødevarer for at afspejle en bred vifte af virksomhedens produkter.

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

