

# Kontrolrapport

Virksomhed **Lelos pizzari**

Adresse Østergade 12, stue tv

Postnr./By 8500 Grenaa

CVR-nr. 38434551

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 2        |
| 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      |  |
| <b>15-03-2019</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 07-02-2018          |  |
| Dato 11-10-2017          |  |
| Dato 14-10-2016          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i samtlige

kølere/frysere samt håndvaskefaciliteter Procedurer for

adskillelse af levnedsmidler på køl og under produktion

gennemgået uden anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til

bekæmpelse af skadegørere.

Det indskærpes, at der skal træffes passende foranstaltninger

til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret afløb i tilvirkningsområde er ikke

tilstrækkeligt skadedyrssikret, da der er hul i Ydermere er dør

mellem lager og ud til ikke tilstrækkeligt skadedyrssikret

Virksomheden havde følgende bemærkninger vil straks blive

lavet

Det indskærpes, at lokaler hvor der findes fødevarer, skal

holdes i god stand.

Følgende er konstateret: der er hul i loft i produktionsområde

hvor vand drypper ned i dej maskine

Virksomheden havde følgende bemærkninger Ejer er

kontaktet.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Billeddokumentation foreligger



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

