

Kontrolrapport

Virksomhed **Rødebro Pizza og Grill**

Adresse Østergade 51

Postnr./By 6230 Rødebro

CVR-nr. 38367315

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	2
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
09-04-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	07-03-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	08-10-2018	
Dato	31-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle- og frysemøbler. Adskillelse og tildækning af fødevarer. Sæbe og papir til hygiejnisk håndvask. Gennemgået procedurer for opvarmning / nedkøling af kebab og stegt oksekød. Vejledt om, at sofa og lænestol fjernes fra køkken. Forholdet betragtes som under bagatel grænsen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: pizzaafdeling, køkken og serveringslokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: køkkenlokale og pizzaafdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret dokumentation for nedkøling af fødevarer siden forrige tilsyn.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport.

Det indskærpes, at kontrolrapporten, umiddelbart efter at virksomheden har modtaget denne, skal ophænges ved indgangspartiet til virksomheden. Kontrolrapporten skal placeres således, at den til stadighed er let synlig og læsbar for

