

# Kontrolrapport

Virksomhed **Alando Pizza**

Adresse Købkesvej 64, st tv

Postnr./By 5230 Odense M

CVR-nr. 38900501

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.	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		
10-04-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	30-05-2018	
Dato	21-03-2018	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	25-10-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med varmt og koldt vandt, opbevaringstemperatur i køleskabe på lager og i salgsområdet, adskillelse mellem fødevarer på køl, samt gennemgået procedure for varemottagelse, håndtering af kølekrævende fødevarer samt anvendelse af ren arbejdsbeklædning. Generelt vejledt om regler for håndvask og opbevaring af kølekrævende fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af salgsområde og lager med håndtering af pizzadej, herunder hylder til konserves, bordoverflader i stål, koldjomfru med stålkantiner, køleskab med sodavand, stegeområde med friture og emfang samt ovn og komfur i køkken. Virksomheden har redegjort og demonstreret renholdelse af pizzaovn og stegeflade, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af fødevarelokaler.

Følgende er konstateret: Bordpladen, særligt omkring dobbeltvasken i køkkenet, fremstår ikke vedligeholdt. Langs vasken er bordpladen slidt ned til pladens ubehandlede træ. Virksomheden har lappet og overfladebehandlet bordpladen flere for at sikre en vedligeholdt overflade. Virksomheden

