

Kontrolrapport

Virksomhed **Fælledvejens Pizza & Grill**

v/Selahattin Yilmaz

Adresse Fælledvej 6

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 31379245

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.	
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	
25-04-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 27-09-2018	
Dato 05-01-2018	
Dato 18-12-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt forrum til toilet. Endvidere tidsstyring af pizzatopping via p-skive.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken herunder: Gulve, vægge, lofte, køle- og fryseenheder, køleboks, redskaber, rørekedel og bordoverflader.

Følgende er konstateret: Emhætten fremstår indvendigt fedtede og med ansamlinger af gul/sort fedt rundt i kanten. Virksomheden oplyser at de vil rengøre den snarest. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at øge rengøringsfrekvensen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Tætningslister i køleenheder, gulve, vægge og redskaber. Vejledt virksomheden om at opsætte insektnet ude i bagkøkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set at virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram er gældende for virksomhedens produktion. Stikprøvevist set udført dokumentation for

