

Kontrolrapport

Virksomhed **Isola Pizzeria**

Adresse Godthåbsvej 71

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 28697988

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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		
29-04-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	12-04-2018	
Dato	14-02-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	02-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, opbevaringstemperatur på køleskab og fryser, adskillelse og tildækning af kølekrævende fødevarer, gennemgået mundtlig procedure for nedkøling af kebab, forrum til toilet, vejledt konkret om evt. løsningsforslag til opbevarings arbejdstøj.

Kontrolleret: køleinventar.

Det indskærpes, at hakket kød (rå bøffer) maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Køleinventar under salatbar er 7,9 grader målt med kalibreret luftføler, i køleinventaret var bøffer 10 stk. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi smider bøfferne ud med det samme, og bruger den ikke igen før den virker, salatbaren tidsstyres fremover. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: pizzaområde, bagkøkken, lager og kælder herunder gulv, vægge, lofter, bordoverflader, hylder, osterivemaskine. Vejledt konkret renholdelse af sværttilgængelige områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

