

Kontrolrapport

Virksomhed **Pizza Kartellet ApS**

Adresse Peter Bangs Vej 97

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 40447962

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
08-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 17-10-2018	
Dato 23-08-2018	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, opvaringstemperatur i køle- og fryseinventar, adskillelse og tildækning af fødevarer, gennemgået mundtlig procedure for tidsstyring af pizzaslice, affaldshåndtering. Vejledt generelt om regler for håndvaske og tørring af hænder. Vejledt konkret om opbevaring af fødevarer på køl. Vejledt generelt om regler for toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: salgsområde, køkken og opvaskeområde herunder gulv, vægge, loft, emfang, bordoverflader og hylder. Vejledt konkret om løsningsforslag til renholdelse om gummilister i køleinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Salgsområde, køkken, opvaskeområde herunder gulv, vægge, loft, bordoverfald, køleinventar. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolsprogram, stikprøvevis set dokumentation for egenkontrollens gennemførelse herunder varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra 1. maj til dags dato. Vejledt konkret om valg af blanket nr. 7 i Fødevarestyrelsens risikoanalyse.

