

Kontrolrapport

Virksomhed **Byens Pizzeria**

Adresse Frederiksværksgade 85

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 37503789

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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		
07-07-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	20-04-2018	
Dato	11-10-2017	
Dato	21-08-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Håndvasken i kælderen i produktionsområde, trænger til rengøring. Procedurer for varemottagelse herunder temperaturkontrol. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger. Procedurer for opvarmning/nedkøling af kød herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden har en spand i kølerummet, til afløbsvand, virksomheden skifter spanden ud til en dunk med skruelåg, hvor slangen monteres ned i.

Vejledt generelt om regler for håndvask i kælderen

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulvet, arbejdsborde og kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: kælderen med gulv, vægge og loft. Ingen anmærkninger. Kølerummet, der gulvet ikke rengøringsvenligt, der er monteret jernbeslag midt på gulvet og gulvet gir sig.

Vejledt konkret om udskiftning af gulv.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

