

Kontrolrapport

Virksomhed **Banens Pizza**

Adresse Gammel Jernbanevej 19

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 25112946

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
26-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 19-06-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 02-05-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 30-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er delvist bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har indført tidstyring af de pågældende fødevarer, men har glemt at indstille p- skiverne og står med forkert klokkeslet ved åbning. Konkret vejledt om korrekt indstilling af p- skiver og 3 timers rettesnoren for opbevaring af fødevarer uden for køl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, kølerum, lagret og serveringsområdet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Konkret vejledt om at ansatte oplæres i korrekt brug af P-skiver og at fødevarer ved arbejdstidsophøre bringes på køl, hvis det ønskes at anvende de pågældende fødevarer når virksomheden igen åbner kl 11.00. Altanertivt må fødevarerne kasseres hvis kølekravet på max 5°C ikke kan overholdes.