

# Kontrolrapport

Virksomhed **Jyllinge Center Pizza**

Adresse **Jyllingecentret 37**

Postnr./By **4040 Jyllinge**

CVR-nr. **36292296**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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	
<b>01-07-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 25-04-2019	
Dato 10-04-2018	
Dato 23-01-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Virksomheden har redegjort for den gå gældende hændelse, FVST har givet info i håndvask med den pågældende løse medarbejder der folder æsker skal være i ført arbejdes bekældningen under arbejdet. Opbevaringens temperatur på køle og frost enheder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: pizza og grill område under inventar og langs gulves kanter ligger der gammel madrester, kanter på hængsler på køleenheden under pizza bord er der meget fedtet, emfanget med filter sider der støve og fedt i klumper

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det få vi gjort hurtigt Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: der ikke dokumenteret for varemodtagelse siden den 29 april 2019, køle og frost opbevaringen sidst den 17 april, 2019, opvarmningen siden

