

Kontrolrapport

Virksomhed **Faxe Pizzeria Restaurant**

Adresse Torvegade 2

Postnr./By 4640 Faxe

CVR-nr. 21342505

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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 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	
30-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 07-06-2019	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Dato 11-04-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 18-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliter med sæbe og papir, opbevaring af fødevarer i køle-/ og frosts skabe i lagerlokale. Følgende er kontrolleret: Gennemgået virksomhedens styring af kølebrønd til pizza/kebab topping der ligger over for pizzaovn. Vejledt konkret i mulighed for brug af tre-timers-'reglen', hvis 5 grader ikke kan holdes i fødevarerne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler/udstyr: 3 køleskabe i lagerrummet. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Lagerlokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført kontrol af varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling for perioden juni til d.d.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens egenkontrolprogram. Vejledt konkret om opdatering af egenkontrolprocedurer herunder mulighed for at benytte fødevarestyrelsen eksempel på egenkontrolprogram på følgende hjemmeside: <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Det-skal-du-vide-om-egenkontrol-i-foedevarevirksomheder.aspx>



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

