

Kontrolrapport

Virksomhed **Frankies Pizza Nørrebro**

Adresse Sortedam Dossering 5C

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 35471936

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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 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		
23-08-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	12-06-2019	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	22-10-2018	
Dato	13-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring. Det indskræpes, at kølekæden ikke må afbrydes. Der kan tillades korte perioder uden temperaturkontrol, når det af praktiske hensyn er nødvendigt under håndtering i forbindelse med transport, hvis dette ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: ved varemottagelse blev temperaturen ikke målt på fødevarerne, disse blev med indstikstermometer målt til op til 10 grader C i kernen, fra 13 grader C på ydersiden. Medarbejder er ikke instrueret i at måle temperaturer på fødevarer ved varemottagelse. Det vurderes, at transport, uden tilstrækkelig køling er sket over en for lang tidsperiode. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi leverer varerne retur og får nye varer inden vå åbner.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: køleenheder, arbejdsborde, produktionsområde og emfang.

Kontrolleret rengøring af lokaler. Fulgt op på indskærpelse fra tidligere tilsyn. Forholdet er delvist bragt i orden. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes

