

# Kontrolrapport



Virksomhed **Isabella Pizza**

Adresse Blåkildevej 26

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 27187781

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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>18-09-2019</b>		
Tidligere kontrol		
Dato	16-10-2018	
Dato	28-11-2017	
Dato	08-02-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende

fødevarer, adskillelse og tildækning af fødevarer, samt

faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Virksomheden benytter sig af 3 timers reglen for fødevarer i

kølebro.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområde med køleenheder, bordoverflader, friture,

emhætte og ovn, køleboks med vægge og gulv, samt baglokale

med opvaskemaskine. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om øget rengøringsfrekvens for kant i

kumme-fryser under disk og i dejmaskine.

Følgende er konstateret: Flere hylde i køleboks fremstår med

snavs og enkelte steder med skimmellignende mørke pletter.

Virksomheden vil få gjort hyldeerne rene med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for at udstyr skal holdes i ren

stand.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Lister med køleenheder i produktionsområde.

Konkret vejledt om skift af liste i køleskab i bespisningsområde



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

