

Kontrolrapport

Virksomhed **Frederiksberg Alle Kiosk og**

Pizza

Adresse **Frederiksberg Alle 62**

Postnr./By **1820 Frederiksberg C**

CVR-nr. **25723368**

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

Denne kontrol, dato		
11-09-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	27-02-2019	
Dato	11-02-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	08-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar, herunder opbevaringstemperatur i udsalgsmontre og pizzadisk samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. OK.

Gennemgået produktionsflow ift. indretning, herunder placering af håndvaske. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktionsområde, udsalgsmontre, bagkøkken -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktionsområde, udsalgsmontre, bagkøkken -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Yderligere kontrolleret vedligeholdelse af måleudstyr til styring af kritiske kontrolpunkter. Ingen anmærkninger.

Dør til toilet, som stødte op til lager og bagkøkken/opvaskeområde, kunne ikke lukkes tilstrækkeligt og ætningsskader i kølebord i produktionsområde fandtes knækkede enkelte steder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regler for forrum til toiletter.

Virksomhedens egenkontrol: Der er set risikoanalyse over vedligeholdelse af udstyr og inventar, herunder gennemgået virksomhedens procedure for løbende vedligeholdelsesplan.OK.