

Kontrolrapport



Virksomhed **Palermo Pizzeria**

v/Aytac ApS

Adresse **Borgbjergsvej 11**

Postnr./By **2450 København SV**

CVR-nr. **32944566**

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-09-2019



Tidligere kontrol

Dato 07-03-2018	
Dato 03-10-2017	
Dato 06-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur, adskillelse og opbevaring af fødevarer i køle/fryseindretninger og lager samt sæbe og engangshåndklæde ved håndvaske.

Følgende er konstateret: I forbindelse med anretning af pizza, benyttes stofhåndklæde. Der er opsat papirhåndklæde i ekspeditionsområdet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om reglerne for engangshåndklæde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med opvaskeområde, køle- fryseindretninger, ekspeditionsområde, inventar og redskaber.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med opvaskeområde, køle- fryseindretninger, ekspeditionsområde, inventar og redskaber.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret stikprøvevis punkter i virksomhedens egenkontrolprogram samt dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra 1. juni 2019 og frem til d.d.. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om reglerne for 3- timers reglen jf.



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

