

Kontrolrapport

Virksomhed **Royal Pizza**

Adresse Kirkebakken 4

Postnr./By 8330 Beder

CVR-nr. 40585613

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
02-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 15-07-2019	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 01-09-2018	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Tilvirkning af pizza og opbevaringer på køl er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af pizzeria og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er delvist bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bord er pålagt plastduk som er tapet fast ved kanterne, det oplyses at der arbejdes på at få anskaffet helt nyt bord. Der mangles afskærmning til væg, det oplyses at der kommer en plade i plast / stål som sættes op. Ok. Forholdet kontrolleres endeligt ved næste kontrolbesøg i december er det ikke udbedret udstedes bøde.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er delvist bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrollens dokumentation på varemodtagelse, varmebehandling/afkøling og køleopbevaring de sidste 2 måneder. Det oplyses at Risikoanalysen udarbejdes fra www.fvst.dk blanket 2 og 6.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.