

Kontrolrapport

Virksomhed **Pronto pizza 3**

Adresse Vesterbrogade 167

Postnr./By 1800 Frederiksberg C

CVR-nr. 37320706

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

Denne kontrol, dato	
03-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 10-01-2019	
Dato 04-04-2018	
Dato 29-01-2018	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions og udsalgsområde, køkken -og opvaskeområde, samt lager og kølerum i kælder, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktions og udsalgsområde, køkken -og opvaskeområde, samt lager og kølerum i kælder, herunder overflader og driftsinventar. OK.

Enkelte tætningslister i kølebord fandtes knækkede og der var enkelte små huller i væg ved håndvask, fra tidligere ophæng af vasken. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om vedligeholdelse af lokaler og driftsinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling fra forrige kontrolbesøg frem til d.d. Yderligere kontrolleret måleudstyr til kontrol af kritiske kontrolpunkter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift