

# Kontrolrapport



Virksomhed **Pizza Chianti**

Adresse Odensevej 82 A

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 27539629

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 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

**13-11-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 31-05-2018	
Dato 28-06-2017	
Dato 24-11-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret stikprøvevis opbevaringstemperatur i køle og frostskaab, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i pizza-produktionslokale.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har rengjort og malet loftet over stegeområdet i pizza-produktionslokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vedligeholdelse af kølebord og kølebro. Virksomheden oplyser at de løbende vedligeholder lokaler, redskaber og inventar

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af fødevarer med og uden kølekrav og varmebehandling over 75 grader. Konkret vejledt om opdatering af egenkontrolprogram samt udarbejdelse af risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af frugt og grønt, samt tilrette risikoanalyse for nedkøling (blanket 3 og 9), vejledt om at fvst risikoværktøj kan være en løsnings mulighed.

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



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed