

Kontrolrapport

Virksomhed **Slots Pizza**

Adresse Slangstrupgade 3

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 21176699

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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		
28-11-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	20-11-2018	
Dato	25-08-2017	
Dato	04-07-2017	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Gennemgået procedurer for varemodtagelse herunder temperaturkontrol og transport. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger/kølerum. Procedurer for opvarmning/nedkøling af kødsauce/pasta/spaghetti herunder korrekt brug af termometer. Personalet toilet med forrum

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Arbejdsborde, køleindretninger, udstyr og vaskefaciliteter. Røremaskinen trænger til rengøring og kølerumsdøren ved håndtaget. Virksomheden få det gjort rent straks.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Indgangsdør og vinduer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsborde og vaske. Kølerum og køleindretninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

