

# Kontrolrapport



Virksomhed **Pappas pizza**

Adresse Tune Bygade 6

Postnr./By 4030 Tune

CVR-nr. 35111077

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.	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	
<b>27-11-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-10-2017	
Dato 28-01-2016	
Dato 24-09-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redegjort for opfyldning af fødevarer til pizzaproduktion ved åbning.

Følgende er konstateret: Virksomheden har håndklæde hængende ved håndvask og oplyser at de skiftes dagligt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Virksomheden fjerner håndklædet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køle- og fryserum, køkken og diskområde med inventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret generel vedligeholdelse af diskområde med inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser at 2 ødelagte lister skiftes straks.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturkontrol ved varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling fra januar 2019 til d.d. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om at dokumentere temperaturkontrol af varmebehandling på forskellige fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

