

Kontrolrapport

Virksomhed **Isola Pizzaria**

Adresse Godthåbsvej 71

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 28697988

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.	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	
22-01-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 13-06-2019	
Dato 29-04-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 12-04-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr: lager i kælder, køkken og diskområde herunder gulve, vægge, hylder og bordflader samt div. køle inventar komfur og emfang.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: En del af gummilisterne i virksomhedens køleskabe er flækket og derved svære at holde rene. Flere af hylde ristene i et af virksomhedens køleskabe er med begyndende rust. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af udstyr i en fødevarer virksomhed.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemottagelse, under opbevaring, opvarmning og nedkøling fra juni 2019 til d.d.. Vejledt virksomheden om at varmholdelse temperatur skal



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Isola Pizzeria**

Adresse Godthåbsvej 71

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 28697988

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumenteres hvis de ønsker at holde kebab varmt uden tidsstyring.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer