

# Kontrolrapport



Virksomhed **Astor deep pan pizza**

Adresse **Vesterbrogade 7**

Postnr./By **1620 København V**

CVR-nr. **34586535**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>18-02-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-01-2019	
Dato 28-11-2017	
Dato 10-03-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperatur i køleinventar og faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling samt varmholdelse fra januar 2019 til februar 2020.

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

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: rødspættefilet, herunder information om allergene ingredienser på emballagen, ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Virksomheden kan redegøre for sine procedurer, for at kunne oplyse om allergene ingredienser. Virksomheden har udarbejdet en logbog som skema med allergenlisten og retter hvor der er krydset af ift. hvilket allergener der er i retten.

Udlevet folder.

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