

# Kontrolrapport



Virksomhed **Costa Hellerup Pizzeria**

Adresse Kildegårdsvej 15

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 34503907

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>14-08-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-11-2019	
Dato 06-12-2018	
Dato 17-08-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Virksomheden oplyser at de har købt plastikglas hjem, således at der ikke er glas i produktionen

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: At virksomheden har et funktionelt termometer, temperaturer i div. Køle/fryse-møbler, adskillelse og tildækning af fødevarer således at kontamineringer forebygges, herunder at virksomheden ikke har glas i produktionen, faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt almindelig god hygiejne praksis i køkkenet

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionlokaler samt lager i kælder

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionslokaler samt lager i kælder herunder inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af virksomhedens egenkontrol, herunder: Varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, og opvarmningstemperaturer, nedkølingstemperatur fra sidste kontrolbesøg til d.d.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed