

# Kontrolrapport

Virksomhed **Victoria Pizzeria**

Adresse Lyshøj Alle 2, A

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 33802552

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
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>12-08-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 08-11-2018	
Dato 28-11-2016	
Dato 18-02-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer under fremstilling af pizza.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg fremsendt: 5.000 kr

Følgende er konstateret: I køleenheder under pizzabord hvor virksomheden opbevarer bacon og peperoni til fremstilling af pizza blev opbevaringstemperaturen målt med termometer til 17,8 gr.C, kernetemperatur i bacon målt med

indstikstermometer blev målt til 13,8 gr.C og kernetemperatur i peperoni målt med indstikstermometer blev målt til 10,6. gr. C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden kasserede både bacon og peperoni ved tilsynet og oplyste at køleenheder indkøbes straks.

Foto taget til dokumentation.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler:

køkkenområde, betjeningsområde samt indvendig rengøring af køle og fryseenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

