

Kontrolrapport



Virksomhed **Pappas Pizza & Grill**

Adresse Herlev Bygade 27

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 28608330

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

Denne kontrol, dato	
20-08-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 21-10-2019	
Dato 26-06-2019	
Dato 15-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med verserende skadedyrssag, i fælles rummet under virksomheden, er det aftalt at den midlertidige foranstaltning hvor en dør spærrer for kældernedgangen (eller anden tilsvarende ordning) opretholdes til skadedyrs sagen i kælderen afsluttes, indtil da må spærringen kun flyttes i forbindelse med passage og skal tillukkes med det samme passagen er gennemført.

Endvidere er det aftalt at lokalet lige ved trappen ryddes. og de øvrige kælderrum opryddes så der kan foretages en gennemgribende gennemgang.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser. Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter, til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde, herunder ovn, komfur, udsugningsanlæg, skuffer og skabe, opvaske maskine, samt øvrige maskiner og redskaber. Endvidere er der kontrolleret for tilstedeværelsen af egnede rengørings og



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

