

Kontrolrapport

Virksomhed **Diyar Pizza & Burger House**

Adresse Læssøegade 109

Postnr./By 5230 Odense M

CVR-nr. 31988462

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.	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
25-08-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 29-06-2020	
Dato 14-05-2020	
Dato 27-04-2020	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adgangsvej og ryddelighed i gården med køle og frostrum, ingen bemærkninger. Virksomheden oplyser at der arbejdes videre med en løsning til "gulv" foran rummene og overdækning

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tilberedningslokaler og inventar, personale toilet, lager lokaler for fødevarer og emballage i kælderen, ingen bemærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret oppudsning af vægge og lofter i lagerlokalere for fødevarer i kælderen, ingen bemærkninger. Virksomheden oplyser, at væggene skal tørre 3-4 måneder før de kan males samt at der sættes en dør i til det bageste lagerlokale ud i mod vejen og dette rum ikke anvendes til opbevaring af fødevarer eller emballage. Generelt vejledt om regler for vedligeholdelse af lokaler hvor der opbevares og bearbejdes fødevarer. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til at anvende vedligeholdelsesplan for kommende og løbende vedligeholdelse i virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrol besøg til d.d.

