

Kontrolrapport

Virksomhed **Svendborg Pizzeria**

Adresse Brogade 23, st

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 40732861

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

Denne kontrol, dato		
17-09-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	04-02-2020	
Dato	17-12-2019	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	19-11-2019	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktion/salgssområde, opbevaringstemperatur i køleenheder, opbevaring af tørvarer på lager ved rumtemperatur samt gennemgået procedurer for behandling af grøntsager, varemottagelse af kølekrævende fødevarer og adskillelse mellem håndtering af rå fødevarer og færdigttilberedte fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktion/salgssområde med fritureområde, emfang over friture, bagvægge langs friture, køleenheder med gummilister, koldjomfru, bordoverflader samt pizzaovn og bordovn. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til dags dato. Virksomheden har fastsat frekvens for dokumentation 1 gang pr uge, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

