

Kontrolrapport

Virksomhed **Venezia pizza**

Adresse **Nørregade 26**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **41630256**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
08-10-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 01-09-2020	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set mulighed for hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir. Set opbevaringstemperatur i kølerum samt tildækning og adskillelse af fødevarer i samme. Virksomheden har gennemgået hygiejneprocEDURE ved medarbejder der bringer pizzaer ud.

Følgende er konstateret: Stegte kyllingestrimler i løftet køler ved pizzabord er målt til en centrumstemperatur på 7,8 grader C. Kyllingestrimlerne har stået i køleren siden i går. Ingen andre fødevarer i samme køler er for høje i temperatur.

Virksomheden kasserede kyllingestrimlerne under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om korrekt opbevaringstemperatur.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Den generelle rengøring af området ved Pizza tilvirkningen samt køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af dokumentation for egenkontrol.

Det indskræpes, at dokumentation for egenkontrollens

