

Kontrolrapport

Virksomhed **Ristorante Pizzeria Roma**

Adresse **Drewsensvej 1 A**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **30904850**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
29-10-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 13-11-2019	
Dato 02-10-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 11-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse for at undgå krydskontaminering. Der blev bakket op til aftenen under dagens kontrol. Stikprøvevis kontrol af temperatur på køl. Der er hygiejniske håndvaske faciliteter med sæbe og papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af: køkken, opvasker, kølere, serveringsområde og pizza afd. Alle kontaktoverflader, gulve og lofter fremstod rene ved dagens kontrol.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: bagkøkken og pizza område.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden juli 2020 til d.d. Der blev set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturkontrol, opvarmning og nedkøling. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for dens aktiviteter.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden oplyser forbrugerne om, at information af allergene ingredienser i de serverede fødevarer, kan fås ved henvendelse til personalet. Ingen anmærkninger.