

# Kontrolrapport

Virksomhed **Kreta Pizzeria**

Adresse Bycentret 102

Postnr./By 5330 Munkebo

CVR-nr. 26291399

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.	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	
<b>20-04-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, allergener, FKM, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret stikprøvevis opbevaringstemperatur i køle og frostenheder samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i poizza-produktionsområdet. Kontrolleret mundlig procedure ved varmebehandling herunder anvendelse af mad-stikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølebord og kølebro, udsug, stegeområde i pizzaproduktionsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens mad- stikstermometer samt IR at det er funktionelt og vedligeholdt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

