

Kontrolrapport

Virksomhed **Pizza House Vejen**

Adresse **Nørregade 6**

Postnr./By **6600 Vejen**

CVR-nr. **42619132**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
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	
13-09-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 25-04-2018	
Dato 22-06-2017	
Dato 28-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Der er under tilsynet redegjort for tilvirkning af indbagt pizza og Procedurer for tilberedning af pomfritter. Vejledt om dannelse af akrylamid ved for høj temperatur samt for lang tid.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken, lagerlokale og køkkeninventar, opvask, inventar, butik, kølerum og redskaber som kommer i kontakt med fødevarer i køkken og på lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med

