

Kontrolrapport

Virksomhed **Corona pizza**

Adresse Søborg Hovedgade 189, st

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 39658062

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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
18-11-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 26-08-2021	
Dato 05-07-2021	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 16-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask på personaletoilet, opbevaringstemperatur i kølerum, adskillelse og tildækning af fødevarer opbevaret på køl samt forrum til toilet.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start er håndvasken svært tilgængelig da der står et skraldespandsstativ foran håndvasken. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for håndvaske. Vejledt konkret om at håndvasken altid skal være let tilgængelig.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Under tungt inventar ved grillområde ses lettere snavs og emfang fremstår med lettere brunt belægning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden rengør det straks under tilsynet. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler. Vejledt konkret om at øge rengøringsfrekvensen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, samt nedkøling fra august 2021 til dags dato.

