

# Kontrolrapport

Virksomhed **Peppes Restaurant**

Adresse Ullerslev-Centret 22

Postnr./By 5540 Ullerslev

CVR-nr. 42723231

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.	1
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>10-11-2021</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, krydsforurening, fødevarekontaktmateriale, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, kontrolleret stikprøvevis opbevaringstemperatur i køle og frostenheder. Kontrolleret procedure for varmebehandling og nedkøling af kødsovs, herunder temperaturmåling. Ingen anmærkninger. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområdet samt på personaletoilet. Ingen anmærkninger. Ydet vejledning om at håndvaskeforhold i produktionsområde kan forbedres ved opsætning af separat håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsborde, kølebord, friture, stegeområde og udsugning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret affaldshåndtering samt

