

Kontrolrapport



Virksomhed **Ans Pizza og Kebab House**

v/Mirwais-Shal Mohammad

Adresse Vestre Langgade 15

Postnr./By 8643 Ans By

CVR-nr. 32002773

| 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. | |
| 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 eller forbud |
| 4 | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

17-10-2017



Tidligere kontrol

| | |
|-----------------|--|
| Dato 26-10-2016 | |
| Dato 06-07-2016 | |
| Dato 02-09-2015 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur i køleskabe. Ingen anmærkninger.

Vejledt om desinfektion af redskaber evt. med kogende vand.

Gennemgået procedure for skylning af salat herunder

anvendelse af dørslag/si.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af

produktionsområde og personaletoilet. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af

varemodtagelse, opbevaringstemperatur fra januar 2017 til

dags dato. Ingen anmærkninger. Kontrolleret

opvarmning/nedkøling fra januar til oktober 2017. Følgende er

konstateret: Der er ikke dokumenteret opvarmning/nedkøling

siden juli 2017. Vejledt konkret om at overholde frekvensen for

dokumentation i følge egenkontrolprogrammet. Virksomheden

oplyser at de ikke laver kødsovs så tit, men vil fremover

dokumentere hver gang de producerer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden skiltes

med at information om allergene ingredienser kan fås ved

henvendelse til personale. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed