

# Kontrolrapport



Virksomhed **Jimmys Køkken**

Adresse **Hovedgaden 22**

Postnr./By **6720 Fanø**

CVR-nr. **28445474**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
<b>02-08-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 01-12-2016	
Dato 01-06-2016	
Dato 09-09-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Set funktionsdygtigt indstikstermometer. Set arbejdsgange og personlig hygiejne under tilvirkning/anretning/servering af 8 forskellige pizzaer til kundebestilling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkken, lagerlokale og køkkeninventar. Vejledt virksomheden konkret i opsætning af frekvensen på rengøring af kælderlokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af lokaler og inventar.

Følgende er konstateret: Hylder under pizzaovn fremstår slidte. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden allerede har planer om reovering af samme. Vejledt konkret om at lokaler hvor der findes fødevarer skal holdes i god stand og være rengøringsvenlige.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved

