

# Kontrolrapport

Virksomhed **GRAPPA PICCOLO og DELI ApS**

Adresse Åboulevarden 62, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 30541952

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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		
02-12-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	22-02-2019	
Dato	29-11-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	20-09-2018	
Godkendelser m.v.		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer med krav om temperatur bestemmelser. Følgende er konstateret: i køleskuffe er der målt forhøjet temperatur i mælk, i salgsdisk med tilberedte spiseklare fødevarer er der målt mellem 7,3 - 9,3 grader samt i kølebro med topping til pizza er der målt mellem 7,8 og 12,3.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden har mulighed for at spiseklare fødevarer bliver kasseret efter 3 timer. Virksomheden er på sidste tilsyn bleven vejledt om 3 timers rettesnor da de ikke fulgte deres procedure.

Vejledt konkret om at fødevarer opbevaret over 5 grader styres efter 3 timers rettesnor.

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne, følgende er konstateret, håndvasken var ikke fri til håndvask på kontrolbesøget. Vejledt om at håndvaskene skal fri for opvask faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at loftet i kælderen er vaskbare materiale og er udformet så risiko for kontaminering undgås, ingen anmærkning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret varemottagelse og opbevaring sidste måned, ingen anmærkning.