

Kontrolrapport



Virksomhed **Alanya Cafe og Pizza**

Restaurant

Adresse Hjallerupcentret 9

Postnr./By 9320 Hjallerup

CVR-nr. 20032596

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-02-2020



Tidligere kontrol

Dato	25-04-2019	
Dato	26-03-2018	
Dato	10-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Opbevaringstemperaturer køl og frost. Den ene håndvask i tilvirkningslokale er med sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand. Procedure for adskillelse imellem opvaskeopgaver og skylning af grøntsager i den ene vask til formålet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger:

Renholdelse af tilvirkningslokale, opvaskeafdeling, lager, kølerum, frostrum.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollen for opvarmning fra uge 46 til dags dato. OK. Dokumentation udføres 1 gang om måned.

Kontrolleret virksomhedens risiko analyse for opvarmning.

Vejledt om korrekt udfyldelse af "trin 1" på blanket. OK.

Virksomheden oplyser, der nedkøles pastaer ved brug af koldt vand. Vejledt om dokumentation for nedkøling, samt korrekt udfyldelse af "trin 1" i risiko analyse for nedkøling.

Vejledt generelt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og vejledt konkret om, at en branchekodes risikoanalyse eller Fødevarestyrelsens

selvbetjeningsblanketter

([http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Side r/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Side%20r/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx).) kan anvendes.

Konkret vejledt om udarbejdelse af andre relevante blanketter i



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Alanya Cafe og Pizza**

Restaurant

Adresse **Hjallerupcentret 9**

Postnr./By **9320 Hjallerup**

CVR-nr. **20032596**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risiko analysen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter - Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Kontrolleret: Fryseposer. OK. Kontrolleret anvendelse af grå kasser med låg, hvor der opbevaredes olie. Konstateret: Virksomheden har ikke anvendelsesanvisninger for grå kasser, og kan dermed ikke være sikker på korrekt anvendelse eller om disse er egnet til fødevarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-02-2020

Dato