

Kontrolrapport



Virksomhed **Pizza Romal**

v/ Romal Khyjman

Adresse Østergade 17, st tv

Postnr./By 5610 Assens

CVR-nr. 32436048

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

Denne kontrol, dato

05-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	07-03-2018	
Dato	09-08-2017	
Dato	21-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomheden nedkøling og opvarmnings procedure. Opbevaringstemperatur, adskillelse og tildækning af fødevarer i køle og frost enheder. Faciliteter til hygiejnisk håndvask, sæbe og engangstørre.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Tilvirkningsområde, herunder inventar og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Overflader

Følgende er konstateret: Ude i tilvirkningsområde, over dejmaskinen er der flere små huller i væggen, som ikke er rengøringsvenlig. Virksomheden har rykket emhætten, hvilket har efterladt disse huller i væggen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regler for fødevarer lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, nedkøling, opbevaring, varemodtagelse for perioden juli til dags dato.

Vejledt omkring udarbejdelse af risikoanalyse, herunder blanket 3 og 10.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed