

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	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

06-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	27-02-2020	
Dato	25-04-2019	
Dato	26-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger.: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyg), hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken.

Kontrolleret endvidere virksomhedens procedurer for nedkøling af en slags sovs under tilsyn. Virksomheden har redegjort for proceduren. Og virksomheden har delt sovsen i mindre portioner. Ok. Vejledt generelt og konkret om regel, samt fremviste billeder fra Fødevarestyrelsens hjemmeside om korrekt nedkøling. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af hakkemaskine og udstyr og redskab i virksomheden. Virksomheden har en opvaskemaskine med en høj skyllevandstemperatur, som har en desinficerende virkning. Virksomheden anvender klorprodukter til bl.a. rengøring. Virksomheden er hertil vejledt om klor også kan bruges som desinfektionsmiddel efter



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer

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

brugsanvisning på emballage, og rengøring og desinfektion skal foregå i 2 adskilt processer.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret: Instruktion af medarbejdere i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig. OK. Virksomheden generelt vejledt om regel for instruktion af medarbejdere.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-10-2021

Dato