

# Kontrolrapport



Virksomhed **Pizza Amigo v/Halis Özkan**

Adresse **Århusvej 4**

Postnr./By **8961 Allingåbro**

CVR-nr. **25709608**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| 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               | 1        |
| 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 |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**09-12-2016**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 10-12-2015 |  |
| Dato | 21-11-2014 |  |
| Dato | 11-07-2014 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for snitning af champignon, løg, skinke og ost, opbevaring og adskillelse af fødevarer, temperaturer af fødevarer i kølerum samt set tilvirkning af dej. Ingen bemærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af dejmaskine samt renholdelses- og desinfektionprocedurer for snitteskiver. Ingen bemærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af synlige flader i pizzaafdeling samt i køkken. Ingen bemærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret følgende uden bemærkninger: Tilstedeværelse af egenkontrolprogram og risikoanalyse samt set dokumentation af alle kritiske kontrolpunkter fra året 2016.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Kemiske forureninger: Kontrolleret tilvirkningstemperaturer for pomfritter. Ingen bemærkninger



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed