

Kontrolrapport



Virksomhed **Ulstrup Pizzarestaurant**

Adresse Hovedgaden 40

Postnr./By 8860 Ulstrup

CVR-nr. 39282283

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-02-2018



Tidligere kontrol

Dato	16-01-2017	
Dato	17-11-2016	
Dato	06-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel og væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i samtlige køleskabe, adskillelse og tildækning af fødevarer. Følgende er konstateret: Håndvask er svær tilgængelig i tilvirkningsafdeling fordi der er stillet et bord foran. Virksomheden oplyser det bliver fjernet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om desinfektion af service, redskaber og udstyr enten ved minimum 80 grader C varmt vand, godkendt desinfektionsmiddel, alternativt opvaskemaskine med 80 grader C. skyllevand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tilvirkningsområder, serveringslokale, personaletoilet med forrum og gæstetoilet med forrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Ulstrup Pizzarestaurant

Adresse Hovedgaden 40

Postnr./By 8860 Ulstrup

CVR-nr. 39282283

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lokaler: Virksomhedens lokaler. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om vedligeholdelse af skærebrætter og konkret vejledt om at funktionsdygtigt termometer altid er tilstede i virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling.

Kontrolleret: Egenkontrol og risikoanalyse. Følgende er konstateret: Ved ejerskifte er egenkontrolprogram og risikoanalyse taget med hjem af tidligere ejer, dokumentationen er dog tilstede. Tidligere ejer er tilstede på tilsynet og oplyser at papirerne bliver taget med igen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om opdatering af egenkontrolprogrammet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: oksekød, fetaost, gorgonzola og pepperoni. Ingen anmærkninger. Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

21-02-2018

Dato