

Kontrolrapport



Virksomhed **Pizza Capri**

Adresse Fjordvej 86B

Postnr./By 5330 Munkebo

CVR-nr. 35950273

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	
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

07-06-2019



Tidligere kontrol

Dato 14-05-2018	
Dato 03-04-2018	
Dato 09-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaring, og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav kontrolleret stikprøvevis opbevaringstemperatur i køle og frostenheder, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområde. Kontrolleret antal vaske i virksomheden. Virksomheden har en håndvask i pizza-produktionsområdet, i opvaskeafdelingen er der en dobbeltvask med 1 vandarmatur samt en opvaskemaskine. Virksomheden oplyser at den ene side af dobbeltvasken kun anvendes til håndvask, den anden til produktion og skyllevask. Kontrolleret virksomhedens mundlige procedure for tidsmæssig adskillelse mellem diverse råvarer, med rengøring og desinfektion mellem arbejdsopgaverne, samt efterfølgende anvendelse til skyllevask. Antal vaske vurderes tilstrækkeligt i forhold til virksomhedens nuværende aktiviteter. Risikoanalyse/ procedure for tidsmæssig adskillelse mellem diverse råvarer. Ydet generelt vejledning om sikring for krydsforurening samt regler for tilstrækkelig vaskefaciliteter herunder separat håndvask, produktionsvask og vask til rengøring og opvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Pizza Capri**

Adresse Fjordvej 86B

Postnr./By 5330 Munkebo

CVR-nr. 35950273

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Kontrolleret renholdelse af 2 køleborde, opvaskeafdeling og stegeområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vedligeholdelse af 2 køleborde stegeområde og opvaskemaskine, kontrolleret at virksomhedens IR og mad -indstik-termometer er funktionelt og vedligeholdt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning over 75 grader fra opstart 2019 til d.d.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af fødevarer uden kølekrav og samt for nedkølig. Vejledt generelt om tilpasning af risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer for modtagelse og opbevaring af frugt og grønt, for varmebehandling, samt tilberedning uden varme. (blanket 2, 3, 6, 10)i fvst risikoværktøj

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-06-2019

Dato