

Kontrolrapport

Virksomhed **Vendig pizzeria**

Adresse **Nørregade 4**

Postnr./By **4970 Rødby**

CVR-nr. **38916998**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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.	1
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	
28-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 23-05-2018	
Dato 06-11-2017	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Der var ingen sæbe ved start af kontrolbesøget ved håndvasken, og der lå udstyr i håndvasken. Der blev hentet sæbe fra bag lokalet og udstyret fjernet, der var dobbelt vask, som blev oplyst at de blev brugt til håndvask. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om håndvasken er en separat vask kun til håndvask, samt om at der være sæbe og papir i umiddelbar nærhed for at sikre hygiejnisk håndvask.

Vejledt om 3 timers styring, hvis animalske fødevarer ikke kan opbevares ved 5 grader i kølebroen samt om at desinficere service og udstyr når opvaskemaskinen ikke virker.

Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter. Det indskræpes at fødevarer skal beskyttes mod forurening.

Følgende er konstateret: Der er ikke etableret et forrum til personalet toilet. Selv om der 6-11-2019 er vejledt om forholdet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Havde forstået at der kun skulle dør ind mod produktionen og ikke mod lageret.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af inventar og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Vendig pizzeria**

Adresse **Nørregade 4**

Postnr./By **4970 Rødby**

CVR-nr. **38916998**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udstyr i køkken. ingen anmærkninger. Generelt vejledt om at opvaskemaskine som er i køkkenet skal holdes rene og i god stand selv om den ikke virker.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Der kunne fremvises dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og varmbehandling siden 24/6-2019. Virksomheden skriver i egenkontrolprogrammet at det dokumenteres 1 x ugentligt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: havde ikke flere skemaer til opbevaringstemperatur og der for ikke udfyldt nogen af dem.

Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret dækkende risikoanalyse for aktiviteterne varemodtagelse med og uden kølekrav, opbevaringstemperatur, varmbehandling. igen anmærkninger.

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.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Plast skåle. Generelt vejledt om at sikre sig at alt der kommer direkte i berøring med fødevaren skal være egnede også plast beholder til skinke og ost.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-11-2019

Dato