

Kontrolrapport

Virksomhed **peach pit**

Adresse Torvet 12B, 1

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 39916223

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

13-01-2020



Tidligere kontrol

Dato	07-11-2019	
Godkendelser m.v.		
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Ved kontrolbesøget er virksomheden blevet vejledt generelt om egenkontrol og risikovurdering, allergener, krydsforurening, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, fødevarekontaktmaterialer, sporbarhed og tilbagetrækning, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter. Kontrolleret, at virksomheden har faciliteter til vask og desinfektion af køkkenredskaber og service. Virksomheden redegjorde for, at opvaskemaskine som kan skylle med min. 80 °C monteres. Vejledt om desinfektion med kogende vand indtil anden løsning er tilgængelig.

Kontrolleret, at der er temperaturregulerede håndterings- og opbevaringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarer kan holdes ved en passende temperatur, og indrettet således at temperaturen kan overvåges og registreres. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at virksomheden er i besiddelse af egnet og brugbart termometer til måling af kernetemperatur ved varmebehandling og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at vask til håndvask i pizzatilvirkningsafdeling og i køkken i kælder, er tilgængelig og hensigtsmæssig placeret samt forsynet med sæbe og papir til aftørring af hænder. I



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **peach pit**

Adresse Torvet 12B, 1

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 39916223

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

pizzatilvirkningsafdeling er der en køkkenvask. I køkken i kælder er der ingen vask. Virksomheden oplyser, at ekstra håndvaske monteres straks.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om krav til håndvaske.

Kontrolleret, at der er adgang til hensigtsmæssig placeret personalet toilet, og at der ikke er direkte adgang fra toiletter til lokaler hvor der håndteres fødevarer. Virksomheden deler personalet toilet med anden virksomhed på samme adresse. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Lagerlokale og køkken i kælder. Ved lofter og rørføringer er der enkelte åbninger/huller. Overflader ved loft og vægge er enkelte steder vanskelige at renholde på grund af ru og ujævne overflader. Virksomheden redegjorde for vedligehold heraf. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret, at skriftlig risikoanalyse og egenkontrolprogram er tilgængelig og dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fulgt op på indskærpelse om manglende registrering fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter og korrekt CVR nr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-01-2020

Dato