

Kontrolrapport

Virksomhed **Torvets Pizza & Kebab House**

Adresse **Torvet 35**

Postnr./By **4293 Dianalund**

CVR-nr. **35200975**

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

18-03-2021



Tidligere kontrol

Dato	13-02-2019	
Dato	06-02-2017	
Dato	03-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken. Vask i rum hvor der fremstilles dej, stod med opvask under tilsynet. Vejledt generelt om regler for at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer. Stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og fryseskabe samt i jomfrukøl og frostrum, i henholdsvis køkken samt baglokaler. Ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaringsforhold i fryser og frostrum. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for tildækning af fødevarer, for at undgå kontaminering heraf. Kontrolleret forhold omkring indretning af personalet toilet. Følgende er konstateret: Virksomheden havde ikke ophængt engangsftørring ved tilsynet. Virksomheden oplyste at den lige var rendt tør. De påfyldte ny engangsftørring med det samme. Ingen anmærkninger. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken samt baglokaler og lagerrum, herunder produktbærende



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Torvets Pizza & Kebab House**

Adresse **Torvet 35**

Postnr./By **4293 Dianalund**

CVR-nr. **35200975**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overflader, udstyr der kommer i kontakt med fødevarer, gulve, vægge, lofter samt køle- og fryseinventar.

Følgende er konstateret: Skabsfryser i baglokale fremstod med belægninger af rim over og under skufferne.

Vejledt konkret om mulighed for afrimning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Forrum med køkken samt baglokaler.

Følgende er konstateret: Loft i rum hvor der fremstilles dej, fremstår med afskallende plamager af maling.

Virksomheden oplyser at de har planer om at renovere loftet ved det berørte område.

Kontrolleret: Forrum til personaletoilet.

Følgende er konstateret: I væggen i forrummet er der et stort uafdækket hul til ventilation. Der opserveres ingen tegn på intrængen af skadedyr.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring, herunder vejledt konkret om løsningsmuligheder for eventuelt at lukke hullet med net.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opvarmning og nedkøling, samt stikprøvevist kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for januar 2021 til dags dato for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling.

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

Vejledt generelt om regler for synliggørelse af side to, ved udlevering af kontrolrapporter på mere end en side.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og registreringer.

Emballage m.v.: Vejledt generelt om regler for anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-03-2021

Dato