

# Kontrolrapport

Virksomhed **Napoli Pizzeria 2, Lundby I/S**

Adresse **Sundbrovej 106**

Postnr./By **5700 Svendborg**

CVR-nr. **42218677**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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, 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**20-04-2021**



## Tidligere kontrol

|      |  |
|------|--|
| Dato |  |
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering fx ved samhandel, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter. Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktion/salgssområde og på personalet toilet, øvrig fødevarevask i bagerste lokale tidsadskilt anvendelse til opvaskevask og fødevarevask samt forrum til personalet toilet. Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleskabe, opbevaring af emballerede fødevarer ved rumtemperatur samt kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer for varmebehandling til minimum 75 grader og adskillelse mellem håndtering af rå kød og spiseklare produkter. Generelt vejledt om regler for faciliteter til hygiejnisk håndvask og regler for forrum til toilet. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktion/salgssområde med bordoverflader, køleskabe med gummilister, pizzaovn, fritureområde med bagbeklædning og udstyr samt gulve og lofter. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af udstyr, særligt frituremaskiner, køleskabe og



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Napoli Pizzeria 2, Lundby I/S**

Adresse Sundbrovej 106

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 42218677

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

frysere, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af pizzadisk-bordoverflade, pizzaovn, frituremaskine med kurve samt køleskabe med gummilister.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for følgende aktiviteter: varemodtagelse og opbevaring af kølekrævende og frostkrævende fødevarer, modtagelse og opbevaring af uemballerede og emballerede fødevarer ved rumtemperatur samt varmebehandling til minimum 75 grader.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og varmebehandling fra virksomhedens startdato til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

20-04-2021

Dato