

Kontrolrapport

Virksomhed **Mønsted Pizza**

Adresse Bredgade 20

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 39268922

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

01-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	22-01-2019	
Dato	09-04-2018	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af fødevarer, stikprøvevis målt temperatur i køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opvaskemaskine, tilvirkningsområde, køleskabe samt serveringsområde.

Følgende er kontrolleret: Dejmaskine. Følgende er konstateret: der er begyndende ansamlinger af mel ved rørehoved samt støvet ved rørehoved. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler/udstyr, hvor der produceres fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden januar 2021 til d.d. Vejledt om at følge procedure for dokumentation i egenkontrolprogram, ok.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om fødevarerhygiejne, Ok.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed