

Kontrolrapport



Virksomhed **Original Gastronomia Pizzeria**

Adresse **Vester Torv 18, B**

Postnr./By **3060 Espergærde**

CVR-nr. **19329739**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

05-07-2021



Tidligere kontrol

Dato	15-05-2020	
Dato	20-03-2019	
Dato	11-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med varmt og koldt vand, sæbe og aftørningspapir. Udleveret planche "sådan vasker du hænder". Mundtlig gennemgået virksomhedens arbejdsgange og forholdsregler ved sygdom af personale. Virksomheden oplyser at ansatte skal blive hjemme ved sygdom for at undgå smitte. Køkkenmedarbejdere bære egnet og rent arbejdstøj. Opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Udleveret fakta ark om norovirus (roskildesyg), samt gennemgået fakta ark med virksomhed.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig gennemgået virksomhedens arbejdsgange for rengøring. Virksomheden desinficere inventar og udstyr med kloropløsning. Virksomheden desinficere udstyr i en opvaskemaskine med en høj skyllevandstemperatur - min. 80 grader. Vejledt virksomhed om at bruge fødevaregodkendt desinfektionsmiddel til overflader der er i kontakt med fødevarer.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig gennemgået virksomhedens kendskab til fødevarebårnevirus. Den daglige leder står for at de ansatte bliver instrueret i personlig hygiejne ved sidemandsoplæring. Oplyst virksomhed om persondataloven



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 20 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Original Gastronomia Pizzeria

Adresse Vester Torv 18, B

Postnr./By 3060 Espergærde

CVR-nr. 19329739

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vedr. sygdom af ansatte med fødevarebårne sygdomme. Den virksomhedsansvarlige har redegjort for tilstrækkelig instruktion af medarbejdere.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

05-07-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift