

Kontrolrapport



Virksomhed **Aspentos pizzeria**

Adresse **Borgergade 27**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **35134034**

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

19-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	19-02-2019	
Dato	22-02-2018	
Dato	18-02-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i køle- og fryseenheder, arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom med symptomer på norovirus (roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken. Ydet generel vejledning om at hepatitis A (smitte via leverbetændelse) også er virus der kan smitte via fødevarer. Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Ved køleskabe i betjeningsområde og i baglokaler er der begyndende mørke belægninger langs gummilister. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om øget rengøringsfrekvens. Følgende er konstateret: Emhætte ved kebabsteger har begyndende fedtbelægninger. Emhætte ved komfur har begyndende støvbelægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Aspentos pizzeria**

Adresse **Borgergade 27**

Postnr./By **8600 Silkeborg**

CVR-nr. **35134034**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overtrædelse. Vejledt generelt om øget rengøringsfrekvens.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af lokaler og udstyr, virksomheden har redegjort for at der udføres rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange. Vejledt generelt om brug af desinfektionsmidler, renholdelse af følgende lokaler/udstyr: bagkøkken, betjeningsområde, kebabsteger, produktbærende overflader, komfur, slicer, dejformer og maskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan).

Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling for perioden januar 2021 til d.d..

Følgende er konstateret: Kontrollen for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling mangler at blive dokumenteret enkelte gange den seneste måned. Frekvensen er sat til 1 gang pr uge. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at de fastsatte frekvenser for kritiske kontrol punkter skal overholdes.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere i personlig hygiejne. Vejledt om instruktion af medarbejdere mht. symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-10-2021

Dato