

Kontrolrapport

Virksomhed **Florance pizza**

Adresse **Egå Havvej 2**

Postnr./By **8250 Egå**

CVR-nr. **28000405**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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

01-11-2021



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, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost, temperaturer ok. Der er mundtlig redegjort for stegning af bøffer, bøffer steges til 75 grader, ok. Adgang til hygiejnisk håndvask med rindende varmt og koldt vand, sæbe og papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: opvaskemaskine, dejmaskine, køleskabe, gulve, vægge og loft. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligehold af loft, inventar, køleskabe, fliser i køkken og bordplader.

Følgende er konstateret: Gummilister i kølebordets køleskabe er revnet, fliser i køkken ved vask er dækket af ikke vaskbart



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Florance pizza**

Adresse **Egå Havvej 2**

Postnr./By **8250 Egå**

CVR-nr. **28000405**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

materiale, en loftplade mangler i loftet i køkkenet ved udgangen til restaurant. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder. Virksomheden bemærker at det kommer der styr på. Har mundtligt redegjort for vedligeholdelsesplan for gummilister i kølebordet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Troede det jeg havde fået fra tidligere ejer var dækkende. Jeg får det lavet. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe lav og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er okay.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-11-2021

Dato