

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Jumbo's Pizza**

v/Sebahattin Karali

Adresse Svanevej 50, st

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 26201217

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-06-2022



Tidligere kontrol

Dato 14-04-2021



Dato 07-01-2020



Dato 31-07-2019



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen foretaget i forbindelse med forbrugerhenvendelse

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af

fødevarer i kølerum. Følgende er konstateret: Enkelte store

spande stod på gulv i kølerum. Ejer oplyser at de ikke kommer

på bordet. Forholdet vurderes under de foreliggende

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt

generelt om regler for opbevaring af fødevarer i lokaler

herunder regler for anvendelse af forum til personaletoilet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis

virksomhedens håndtering af fødevarer under produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr under

produktion: Område til produktion af pizza, Kølerum, lille

køkken i baglokale samt virksomhedens procedure for rengøring

af gulv og kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: vedligeholdelse af kølerum. Vejledt konkret om

løsningsforslag til vedligeholdelse af dør til kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvevis virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning

og nedkøling for perioden 22-04-2022 til 13-06-2022.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk