

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Favorit Pizza og Grill**

Restaurant

Adresse Overvejen 77

Postnr./By 5792 Årslev

CVR-nr. 43097687

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.	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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

02-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	
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, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, allergener, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i menukort, registrering fx ved samhandel, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperaturer i virksomhedens køleenheder, opbevaring samt adskillelse af kølekrævende fødevarer mundtlig procedure for håndtering af affald samt håndtering af varmebehandling samt nedkøling. Følgende er konstateret: Virksomheden har opsat deres vaskemaskine på personaletoliet. De har ikke været klar over, at den ikke må være der oplyser selv at de enten kan opsætte en væg eller flytte vaskemaskinen ud i forrummet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for kontaminering. Vejledt konkret

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Favorit Pizza og Grill**

Restaurant

Adresse Overvejen 77

Postnr./By 5792 Årsløv

CVR-nr. 43097687

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

om muligt løsningsforslag for at virksomheden kan flytte deres vaskede tøj i en lukket beholder gennem toilettet og til hvor det skal tørres, hvis virksomheden opsætter en væg og ikke flytter maskinen og risikovurdere på dette.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde herunder gulv, borde samt hylder med service, æltekar, produktionsborde i baglokale, kølerum herunder gulv og hylder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af produktionslokale, baglokale, tørvarelager og mellemgang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolprogram for aktiviteterne varemottagelse/opbevaring af fødevarer der kan opbevares ved rumtemperatur, varmebehandling samt nedkøling.

Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteten varemottagelse samt opbevaring af kølekrævende fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden har taget udgangspunkt i risikoanalyser fra tidligere pizzeria, virksomheden har ikke udarbejdet risikoanalyse for varemottagelse/opbevaring af kølekrævende fødevarer.

Virksomheden har det med i deres egenkontrolprogram, de redegør for hvordan de styrer aktiviteten samt at de kan fremvise dokumentation.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for risikoanalyse. Vejledt konkret om muligt forslag for at anvende fødevarestyrelsens blanket, som er blevet fremvist ved tilsynet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling samt nedkøling siden virksomhedens start og til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel 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 ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

02-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift