

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Roma Pizzeria**

Adresse **Havnegade 20**

Postnr./By **3600 Frederikssund**

CVR-nr. **25291344**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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

13-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	21-06-2022	
Dato	11-03-2022	
Dato	02-02-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af kebab-/shawarmaspjyd. Virksomheden starter altid dagen med et nyt spjyd. Der slukkes ikke for maskinen hvor kebabspjydet varmebehandles. Virksomheden skærer færdig varmebehandlet kebab ned løbende igennem dagen og kommer det i beholder der placeres i vandbad. Varmholdelse: Gennemgået procedure for varmholdelse med virksomheden. Virksomheden varmholder kebabkødet, så temperaturen overalt er min. 65°. Nedkøling: Gennemgået proceduren for nedkøling af kebab-/shawarmakød med virksomheden. Ved lukketid: Spjydet varmebehandles færdigt, og resten bliver nedkøling. Kebabspjydet håndteres/varmebehandles helt igennem og skæres ned. Krydskontaminering: Gennemgået procedurer for adskillelse, herunder ved påsætning af kebabspjyd, håndvask, opvask samt håndtering af salat Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har peget på risikoen for overlevelse/fremvækst af relevante patogener og krydskontamination. Virksomheden har fastlagt procedurer, der sikrer en sikker opvarmning, varmholdelse og nedkølingen der sikrer mod krydskontamination.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Roma Pizzeria

Adresse Havnegade 20

Postnr./By 3600 Frederikssund

CVR-nr. 25291344

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater, herunder opvarmning og varmeholdelse , nedkølingen for perioden fra sidste besøg og til dags dato.

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

Fødevarestyrelsen

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

13-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk