

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Knebel Bro Pizza Grill**

Adresse Holmbjergvej 73

Postnr./By 8420 Knebel

CVR-nr. 34945985

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

22-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 01-12-2022



Dato 05-07-2022

Hygiejne: Rengøring



Dato 06-10-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer i kølere og fryser, ok. Adekillelse ved forskellige fødevarer, set, ok. Pt.

håndteres ikke fersk kød, fødevarer modtages som

halvfabrikata klar til varmebehandling/servering, set, ok.

Fødevarer i køledisk er lige fyldt op og forventes være anvendt

indenfor 1 time, ellers styring efter 3 timers rettesnor, ok. I

køkkenområde er der adgang til 2 vaske, den ene friholdes til

vask af hænder, set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse i diskområde, ved

pizzaområde, ved og i opvaskemaskine samt køleskabe set og

fundet oprden. Opvaskemaskine med skyl over 80 grader, set,

ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden nyrenovere/flyttet

om, overflader og indretning med udstyr og inventar set og

fundet i orden. Der er i lokale med fryser og ved mellemgang

til køkken flere steder med huller i malet væg og i fliser, der er

rent omkring huller - det oplyses at huller efter renovering ikke

er lukket men det er på plan, vurderet ok.

Virksomhedens egenkontrol: Set regelmæssig dokumentation

efter fastsat frekvens fra sidste tilsyn til d.d., ok.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk