

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Uni Pizza ApS**

Adresse Kaserneboulevarden 35

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 40093036

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

28-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 30-01-2019	
Dato 28-11-2018	
Dato 01-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperatur i køleskab og køledisk hvori der opbevares kebab, skinke, ost hakket kød til optøning er under 5 grader, ok. Kebab modtages som halvfabrikata frosset skiveskåret og klar til brug på pizza som varmebehandles inden salg/servering, optøning af kebab i køleskab, set, ok. I køkkenet er der adgang til flere vaske hvoraf den ene forbeholdes håndvask, ok. Øvrige vaske anvendes tidsadskilt til skylning af grøntsager og opvask, ok. Ved snitning af salat mv. foretages dette på ren overflade adskilt fra øvrige fødevarer. Der håndteres rå hakket oksekød som indfryses i små portioner og anvendes indenfor 24 timer efter optøning, ok. Der håndteres ikke andre former for rå kød.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: fuger langs kanter på arbejdsbord, ved vask og på gulv ved vask er revner og porøse således de ikke kan rengøres. Udenpå køledisk ses gamle indtørrede produktrester, mellem pizza ovn og pizza bord på gulvet ses rester fra fødevarer langs kanter, revnede lister i køleskabe og på kanter ses mørke produktrester og mørke plamager.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør rent.

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 **Uni Pizza ApS**

Adresse Kaserneboulevarden 35

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 40093036

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt. Følgende er konstateret: Gummilister i 2 små køleenheder - køl og fryser samt i køledisk er nedslidte og gået istykker således at de ikke kan holdes rene. Fuger lang kanter trænger til udskiftning, kanter på arbejdsborde er der slået stykker af melaminoverfladen og der er ingen kant afdækning ved pizzaovn. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør noget ved det. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse samt dokumentation efter køleopbevaring fra 2023 til d.d. Vejledt generelt om egenkontrol og om nyt revideret udgave som kan ses på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ejer oplyser at medarbejdere er instrueret i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme. Medarbejder som var på arbejde under tilsynet var bekendt med fødevarehygiejne og sygdomme, ok. Ejer er ikke bekendt at medarbejdere har været syge, der er forespurgt.

Godkendelser m.v.: Basisoplysninger og risikoaktiviteter er opdateret.

Der er medtaget billede dokumentation af rengøring og vedligeholdelse

Fødevarestyrelsen

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

28-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk