

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pizza Master Galten I/S**

Adresse **Søndergade 19, E**

Postnr./By **8464 Galten**

CVR-nr. **43692739**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	2
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

27-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varemottagelse herunder evt. temperaturkontrol og transport fra leveradør til virksomheden. Virksomheden kontrollerer temperatur, emballage og holdbarhed. Virksomheden ar fremvist måling af temperatur under i gangværende varemottagelse. Virksomhedens eget termometer viser 14 grader, ved efter kontrol med Fødevarestyrelsens termometer måles temperaturen til 3,4 grader. Der er vejledt genrelt om kalibrering af termometre. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommesfrites. Virksomheden redegør på firture sættes på 200 grader, virksomheden ved ikke hvilken temperatur fritureolien reelt har. Frituren er ikke tændt under kontrolbesøget. Der er vejledt generelt om at friture olie ikke må være over 175 grader. Kontrolleret adgang til hygiejnisk håndvask med rindende koldt og varmt vand, papir og sæbe. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pizza Master Galten I/S**

Adresse Søndergade 19, E

Postnr./By 8464 Galten

CVR-nr. 43692739

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: På bordben under friture ses tyk fedtet gulling belægning, dejmaskine ses med tyk gulling/brunlig belægning på toppen under drejearm og i kanter. Under borde i produktionsområde ses produktrester, sand, støv og glasskår samt fedtet gullig belægning. Under borde hvor der opbevares emballage til take-away ses spindelvæv. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har haft ekstra travlt pga. sommerferie, vi får gjort noget ved det.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af produktionsområde. Følgende er konstateret: flere steder ved bordplade ses slid, således der er adgang til rå træ. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at produktionsflader skal være glatte og vaskbare.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring af fødevarer, opvarmning og nedkøling. Virksomheden har blanket 1,2,3,6 og 9. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring af fødevarer, opvarmning og nedkøling fra april 2023 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Følgende er konstateret: Virksomheden gør fortsat brug af det afskaffede smileysymbol med lille smil på indgangsdøren hvor virksomheden anvender det lille smil. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændighederne som et bagatelagtigt forhold. Vejledt generelt om at smileyskalaen pr. 1. januar 2022 er reduceret fra 4 til 3 symboler.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret cvr nr. Det indskræpes, at virksomheden senest på overtagelsestidspunktet skal anmelde ejerskifte til Fødevarestyrelsen. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke meddelt ejerskifte til Fødevarestyrelsen. Virksomheden fortæller selv, at de har været bange for at fødevarestyrelsen har glemt dem, da de har skiftet cvr. nr. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får jeg gjort hurtigst muligt.

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

Fødevarestyrelsen

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

27-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk