

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	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

19-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 16-08-2023



Dato 27-07-2023

Hygiejne: Rengøring



Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for varemodtagelse herunder evt. temperaturkontrol og transport af hentede varer.

Virksomheden får størstedelen af deres varer leveret af en grossit, mindre ting afhenter de selv. Der afhentes i termokasser, set, ok. Virksomheden kontrollerer temperaturer, holdbarhed og at emballagen er intakt. Kontrolleret korrekt brug af termometer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost, temperaturer målt ok. Kontrolleret datomærkning og fastsættelse af holdbarheder på åbne fødevarer. Der er vejledt generelt om holdbarhedsfastsættelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: bil hvor der transporteres varer i, produktionsområde, kølefaciliteter og gulve. Der er vejledt generelt om rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

30 min.

Kontrollens varighed

Fødevarestyrelsen

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

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

anmærkninger: bordplader. Virksomheden oplyser at de får ny bordplade ved kølebro i morgen, hvor de også udvider butikken med et ekstralager. Der er under kontrolbesøget tegnet op til indgang til ekstra lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaring af fødevarer fra sidste kontrolbesøg til d.d. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram for varemodtagelse og opbevaring af fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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

19-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk