

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tastys Pizzeria**

Adresse **Gravene 18B**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **44469987**

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

19-01-2024



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir. Virksomheden oplyser at de vasker op i hånden. Vejledt generelt om at skolde udstyr for ekstra desinficering. Set personaletoilet med tilhørende forrum. Målt opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder indeholdende fødevarer med temperaturopbevaringskrav. Virksomheden har gennemgået procedure for håndtering af pizza toppings i køle diskene, her benytter virksomheden 3-timers reglen, virksomheden har redegjort for nedkølings procedure og har her fremvist funktionsdygtigt indstikstermometer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Tastys Pizzeria**

Adresse Gravene 18B

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 44469987

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktionsborde.

Følgende er konstateret: Flere at virksomhedens produktionsborde fremstår med åbent træ igennem laminaten.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om kontaminerings risikoen ved manglede vedligeholdelse.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionsområde, område omkring skraldespande, samt skadedyrssikring af virksomheden. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Virksomheden benytter fødevarestyrelsens risikoblanketter (1, 3 og 9) men disse er ikke dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at opdatere deres risikoanalyse således at denne stemmer overens med deres aktiviteter.

Har fremvist virksomheden fødevarestyrelsens nye risikoanalyse under tilsynet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling fra 01-01-2024 til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens menukort med fokus på anprisninger: herunder feta ost, samt skiltning med allagener - alt ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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.

Fødevarestyrelsen

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

19-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk