

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Valentino Pizza og Grill**

v/Murad Qzgen

Adresse Jagtvej 6

Postnr./By 6705 Esbjerg Ø

CVR-nr. 27126073

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

23-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 20-09-2023	
Dato 04-08-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 17-04-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer herunder kontrolleret temperatur, adskillelse af emballering af fødevarer opbevaret på køl og frost, samt kolonialvarer opbevaret på lager. Set faciliteter for hygiejnisk vask af hænder.

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 fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I virksomhedens baglokale står der et køleskab som hvor der mangler en frontplade til blæsemotor, dette medføre at der drypper kondensvand ned på køleskabet hyller hvorpå der opbevarer fødevarer. på undersiden af hylderne ses der flere steder plamager af sortbelægninger. køleskabet gummiliste fremstår beskidt og er svær at rengøre da listen er revnet. I virksomhedens kælder er der et kølerum, denne er beklædt udvendig og indvendig med en plastikfilm. Filmens overflade fremstår med mange revner og hullet, i disse ses der sorte ansamlinger af snavs. Reolsystemets hylder

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 **Valentino Pizza og Grill**

v/**Murad Qzgen**

Adresse Jagtvej 6

Postnr./By 6705 Esbjerg Ø

CVR-nr. 27126073

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fremstår snavset. Kølergitteret og køleribber fremstår med sorte belægninger efter kondens og meget støv.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan ikke få listen skiftet, så jeg skal købe en ny. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskærpes, 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: I virksomhedens køleskab i baglokalet fremstår gummilister revnet og mangler frontpladen som skal ligge foran blæsekøleren. I kølerummet i kæderne ses der flere steder begyndende rust.

Der mangler en afslutning mellem fordamper afløbsrør.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se og jeg får det fikset.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn den 20. september 2023 til dags dato. Vejledt virksomheden om, at nedskrive den fastsatte frekvens for egenkontrols dokumentation.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

23-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk