

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Toscana Pizza & Grillhus I/S**

Adresse **Spangsbjerg Møllevej 16E**

Postnr./By **6715 Esbjerg N**

CVR-nr. **38027441**

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

01-03-2024



Tidligere kontrol

Dato	13-01-2022	
Dato	15-11-2018	
Dato	07-12-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer herunder kontrolleret temperatur, emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost, samt kolonialvarer opbevaret på lager. Set faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Set tilvirkning af pizzaer og pommes frites under dagens tilsyn. Virksomheden har redegjort for opvarmning og nedkølings procedure af kødsovs. Under tilsynet står dør til toilet åbent, dog er dør til forrum til toilet lukket. Vejledet virksomheden i at dørene altid skal være lukket til begge rum.

Indskærpelse fremsendes. Følgende er konstateret:

Virksomheden opbevare spande med dressinger og papkasser direkte på gulv i kølerum. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Toscana Pizza & Grillhus I/S

Adresse Spangsbjerg Møllevej 16E

Postnr./By 6715 Esbjerg N

CVR-nr. 38027441

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

desinfectares.

Følgende er konstateret: Virksomhedens køleenheder fremstår med gummilister med revner som gør det svært at holde dem rene. Kølerum fremstår med hvide belægninger på hylder og kølergitter , i kanter og samlinger ses der sorte belægninger af skimmel lignende vækst. Opvaskemaskine ses der sorte belægninger i kanter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør det rent med det samme.

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

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

01-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk