

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Byens Bedste Pizza I/S**

Adresse **Frederiksværksgade 85**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **43675931**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

05-04-2024



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, 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, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, kosttilskud, berigede fødevarer, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i produktions område samt i køkken i kælder. Målt opbevarings temperatur i pizzakølediske i produktions område. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, herunder koldt og varmt vand, sæbe og papir ved vask i produktions område og i kælder. Gennemgået procedure for varemodtagelse og nedkøling, -ingen anmærkninger.

Kontrolleret: opbevarings temperatur i kølerum i kælder. Det indskræpes, at letfordærlige fødevarer herunder opvarmet og nedkølet produkter som kebab kød, skinke, pasta kyllinge strimer maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Byens Bedste Pizza I/S**

Adresse Frederiksværksgade 85

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 43675931

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konstateret: virksomhedens køleboks er gået i stykker de er ved at renovere køleboksen og har fået ny motor, men det virker ikke rigtigt. Målt med opbevarings temperatur 10- 12 grader med luft termometer, målt med indstiks termometer i forstegt nedkølet kebab kød ca. 8 ps á 1 kg 8.9 grader. kogt nedkølet pasta ca. 500 gram 9.1, strimlet kogt skinke 2 kg samt hele blokke 15 kg 10 grader 9.7 grader, forstegt kyllingstrimler 500 gram 9.4 grader. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi har ringet efter kølemanden igen og han er på vej. Vi flytter kølevarene til andre køleskabe. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomheden flytter alle vare til et andet køleskab under tilsyn.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: renholdelse af køkken med inventar og udstyr, herunder kølerum og fryser. Produktions område med inventar og udstyr. Vejledt om renholdelse under pizzaovn og bag komfur.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedure for kritiske aktiviteter herunder varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling. Kontrolleret virksomhedens indstiks termometer og overflade termometer.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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 udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

05-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk