

# Kontrolrapport

Virksomhed **New Way Pizza ApS**

Adresse Næstvedvej 232

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 36972327

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>11-10-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 23-11-2016	
Dato 20-08-2015	
Dato 08-09-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: Virksomhedens eneste håndvask i virksomheden var ikke tilsluttet til varmt vand. Virksomheden oplyser at de vasker hænder i produktionskøkkenets produktionsvask, der har varmt vand. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi bruger ikke så meget varmt vand i håndvasken, så vi har fået slukket for det varme vand for flere år siden, men vil få en VVS 'er til at åbne for det i morgen tidlig. Vejledt generelt i regler for brug af håndvaske. Herunder specifikt at håndvaske skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og at håndvask i forbindelse med fødevarerproduktion ikke må ske på toilettet. Indskærpelse medfører gebyrbelagt op følgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Følgende er kontrolleret. Stikprøvevis kontrolleret temperaturer på forskellige kølepligtige fødevarer i køleskab. Temperaturen blev målt mellem 7-8 grader med IR termometer. Virksomheden oplyser at de snart vil købe nyt køleskab. Forholdet vurderes ud fra omstændighederne, som en bagatelagtig overtrædelse. Gennemgået virksomhedens styring af kølebrønd til

# Kontrolrapport

Virksomhed **New Way Pizza ApS**

Adresse Næstvedvej 232

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 36972327

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

pizza/kebab topping der ligger over for pizzaovn. Vejledt konkret i mulighed for brug af tre-timers-'reglen', hvis 5 grader ikke kan holdes i fødevarerne.

Kontrolleret virksomhedens måleudstyr: Virksomheden har et IR termometer de bruger til hhv. varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Virksomheden kan ikke fremvise noget indstikstermometer.

Virksomheden oplyser at de vil købe et indstikstermometer i morgen. Forholdet vurderes ud fra omstændighederne, som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt i regler for overvågning af kritiske kontrolpunkter med udgangspunkt i virksomhedens aktiviteter og egenkontrolprogram.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis kontrolleret udstyr og inventar i virksomheden.

Virksomhedens opvaskemaskine fremstår med lyserøde belægninger i kanterne af lågen. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret i rengøring af svært tilgængelige steder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis kontrolleret gennemført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra september 2017 til d.d. Virksomheden mangler dokumentation for indeværende måned. Jf. virksomhedens egenkontrolprogram, skal dokumentationen ske en gang om ugen. Vejledt konkret i at virksomheden må følge sine fastlagte frekvenser for dokumentation for gennemført egenkontrol.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger

Vejledt konkret om nedtagning af elitemærkat.

---

---

---

---

---

---

---

---