

# Kontrolrapport



Virksomhed **Food House, Pizza Perfetto**

Adresse Søborg Hovedgade 29, st th

Postnr./By 2870 Dyssegård

CVR-nr. 27498183

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

**14-05-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 18-10-2017	
Dato 22-06-2016	
Dato 13-02-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og

tørring. Temperaturer i kølerum. Opbevaring af fødevarer.

Følgende er konstateret: Kebab i Pizzakøledisk og kylling i

udsalgsdisk blev målt med indstikstermometer til 10,2 °C.

Virksomheden oplyser, at pizzadisen normalt kan overholde opbevaringstemperaturen. Dags dato er en varm dag.

Fødevarerne blev starks flyttet til køleinventar med korrekt

opbevaringstemperatur. Forholdet vurderes under de

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse. Vejledt konkret om eventuel tidsstyring af

fødevarer i pizzadisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Overflader i produktionskøkken samt emfang, røremaskine og

svært tilgængelige områder. Konkret vejledt om risiko for

kontaminering af fødevarer i kølerum ved manglende rengøring

af undersider af hylder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Temperaturdokumentation for

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i

indeværende år.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed