

Kontrolrapport

Virksomhed **Smidstrup Pizza og Cafe**

Adresse Smidstrup Strandvej 71A

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 25045327

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	2
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		
06-11-2018		
Tidligere kontrol		
Dato	09-05-2018	
Dato	23-06-2017	
Dato	02-05-2017	
Mærkning og information		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden har opsat håndvask i produktions område men der er kun etableret koldt vand. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i produktions område og i grov køkken. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter.

Følgende er konstateret: målt opbevarings temperatur på strimlet skinke og stegt nedkølet kødstrimer i åben pizza disk 7.6 grader. Virksomheden finder låget til disken og påsætter det. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevarings temperatur i pizza disk.

Kontrolrapport

Virksomhed **Smidstrup Pizza og Cafe**

Adresse Smidstrup Strandvej 71A

Postnr./By 3250 Gilleleje

CVR-nr. 25045327

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Virksomheden har flere beskidte viskestykker liggende og medarbejder vise fysisk at de bruger dem til at tørre produktions bordpladen af med. Virksomheden fjerner viskestykkerne med det samme og finder nogle rene.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for renet arbejds redskaber så der ikke sker kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: grovkøkken med inventar og opvaskefaciliteter, produktions område med inventar og salgsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: grovkøkken med inventar og opvaske faciliteter samt produktions område med inventar. Ingen anmærkninger. Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden indstikstermometer.

Vejledt om udskiftning af gummiliste på køleskab i grovkøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation på varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling fra 1/6-2018. Vejledt om at virksomheden skal følge dokumentations frekvensen og alle køle og fryse faciliteter.

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

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Burgerboller og Bearnaise sauce for information om allergene ingredienser. Det indskræpes, at virksomheder skal skilte med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de skal kunne redegøre for allergene ingredienser i fødevarer ELLER skal have procedurer, der sikrer, at brugere med allergier får udleveret fødevarer tilpasset deres kostbehov. Virksomhedens medarbejder havde følgende bemærkninger: Det ved jeg ikke så meget om og dem der står i køkkenet ved det heller ikke (de taler og forstår ikke dansk eller engelsk). Virksomheden har skilt med allergene oplysninger kan fås på forespørgelse.

Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.