

Kontrolrapport

Virksomhed **Pizza Downtown**

Adresse Løvegade 44, st. tv.

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 29335540

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | 1 |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| 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 | |
| 10-01-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 15-05-2018 | |
| Dato 02-05-2018 | |
| Godkendelser m.v. | |
| Dato | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl samt facilitet for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkning. Virksomheden har båndsliber til slibning af knive i samme rum med uemballerede emballager, således at metalstøv fra slibning potentielt kunne lægge sig i/på emballage til fødevarer. Vejledt konkret i mulighed for placering af båndsliber i andet rum, hvor der ikke opbevares fødevarekontaktmaterialer eller fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Stikprøvevis kontrolleret rengøring af udstyr og inventar i produktionslokaler og lagere. Lister i køledisk ved kebab/pizzaproduktion fremstod med brud, som havde givet anledning til vækst af mørke plamager. Ydermere fremstod undersiden af enkelte hylder i kølerummet med små mørke plamager. Ejeren oplyser, at han vil udskifte listerne og gøre bedre rent i kølerummet i fremtiden. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om muligheder for rengøring af svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Diverse produktions og lagerlokaler. Skydedøren ved hovedindgangen fremstod med en sprække på undersiden på ca. 100x15mm. ud mod det fri,

Kontrolrapport

Virksomhed **Pizza Downtown**

Adresse Løvegade 44, st. tv.

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 29335540

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

grundet manglende gulvclinke. Ejeren oplyste at han hurtigst muligt ville finde en passende flise. Forholdet vurderes ud fra omstændighederne, som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om skadedyrssikring af fødevareraktiviteter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomheden kunne ikke fremvise risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter. Ejeren oplyser, at han ikke var bekendt med reglerne om risikoanalyse. Forholdet vurderes ud fra virksomhedens mundtlige redegørelse af styring af kritiske kontrolpunkter, som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret i mulighed for brug af Fødevarestyrelsens eksempel på risikoanalyse, der kan findes på:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt generelt om regler for ophængning af kontrolrapport, herunder at hele rapporten skal hænge synligt, såfremt der modtages mere end en side.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer og har gode arbejdsgange/rutiner.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

10-01-2019

Dato