

# Kontrolrapport



Virksomhed **Sason Pizza og Kebabhouse**

v/Naser Esmailzadeh Marne

Adresse Slotsgade 56

Postnr./By 9330 Dronninglund

CVR-nr. 32134270

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Denne kontrol, dato

**08-05-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 08-08-2017	
Dato 06-09-2016	
Dato 09-02-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

opbevaring af fødevarer i køl og frost, herunder er

opbevaringstemperaturer målt samme steder, observeret

håndtering af fødevarer under produktion, kontrolleret at der

er rindende koldt og varmt vand i produktionsområde,

herunder også ved håndvask, ingen anmærkninger

Følgende er konstateret: døre fra toilet til forrum og dør fra

forrum til lokaler hvor der opbevares og håndteres

uemballerede fødevarer, står ved tilsynets start åbne, de bliver

dog lukket med det samme

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at der ikke må være fri adgang fra toilet til

lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligehold af lister på

kølebord

Følgende er konstateret: der er flere lister der trænger til

udskiftning, da de er flækkede

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om lokaler og inventar der kommer eller kan

komme i berøring med fødevarer skal være rene og hele

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

