

Kontrolrapport



Virksomhed **Stenlille Pizza House**

Adresse Hovedgaden 77

Postnr./By 4295 Stenlille

CVR-nr. 40048766

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	1
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	
07-02-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 26-10-2018	
Dato 09-11-2017	
Dato 15-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolresultat videreført fra tidligere ejer.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle-/fryseinventar. Følgende er konstateret: Virksomheden har kun varmt vand tilsluttet til håndvasken, generelt vejledt om regler for hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af baglokaler hvor der opbevares køle-/fryseinventar, opvaskeafdeling samt tilvirkningsområde, herunder køle-/fryseinventar samt vandrette produktbærende overflader. Følgende er konstateret: Der er begyndende skimmelvækst i køleelement under pizzabord. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Konkret vejledt om løsningsmulighed for renholdelse af køleelementet, herunder hyppigere frekvens for rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende udskænkings-/tilvirkningsområde samt baglokaler. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Følgende er konstateret: Virksomheden anvender fødevarestyrelsens skabeloner og har



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

