

Kontrolrapport



Virksomhed **Pizza Hot House**

Adresse Jernbanegade 26A, st th

Postnr./By 5750 Ringe

CVR-nr. 40333991

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.	
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	
02-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 24-08-2017	
Dato 25-05-2016	
Dato 06-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, emballage, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret stikprøvevis opbevaringstemperatur i køle og frostenheder samt sæbe og papir til hygiejnisk håndvask i produktionsområdet.

Kontrolleret antal vaske i virksomheden. Virksomheden har 1 vask, den anvendes til håndvask, produktionsvask og skyllevask og opvask. Virksomheden skyller tomater, rucolasalat og champignen til Deep Pan Pizzaer. Kontrolleret virksomhedens mundlige procedure for tidsmæssig adskillelse mellem diverse råvarer, med rengøring og evt. desinfektion mellem arbejdsopgaverne, samt efterfølgende anvendelse til skyllevask. Fødevarerstyrelsen vurderer at der er behov for en separat håndvask ud fra virksomhedens oplysninger og en konkret vurdering. Ydet generelt vejledning om regler for tilstrækkelig vaskefaciliteter herunder separat håndvask, produktionsvask og vask til rengøring og opvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:



Miljø- og Fødevareministeriet
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

Kontrolrapport

Virksomhed **Pizza Hot House**

Adresse Jernbanegade 26A, st th

Postnr./By 5750 Ringe

CVR-nr. 40333991

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kølerum, kølebord, produktionsborde, gulv og vægge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum, kølebord, produktionsborde vægge i produktionsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af fødevarer med og uden kølekrav. stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol for opbevaringstemperatur varmebehandling fra opstart til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.