

Kontrolrapport



Virksomhed **Bellona Pizzeria & Restaurant**

Adresse Humlebæk Center 28A, st

Postnr./By 3050 Humlebæk

CVR-nr. 38577999

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
05-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 18-12-2018	
Dato 22-02-2018	
Dato 24-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Opbevaring af fødevarer i køle- og frostinventar. Vejledt konkret om styring af pizzadisk, hvis den ikke kan holde temperaturkrav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Bordoverflader i produktionslokale, friture, stegeplade og emfang, kølerum og fryser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ejer har fremvist funktionelt lufttermometer.

Følgende er konstateret: Ejer kan ikke fremvise et funktionelt indstikstermometer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da han oplyser at han aldrig at være blevet gjort opmærksom på måling med indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation for varemottagelse og opbevaring af fødevarer fra juli 2019 til d.d.

Følgende er konstateret: Virksomheden laver ikke dokumentation for opvarmning og nedkøling af fødevarer, men opvarmer og nedkøler kødstrimler og opvarmer kylling.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da ejer oplyser at han aldrig er blevet gjort opmærksom på dette, selvom Fødevarestyrelsen



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

