

Kontrolrapport



Virksomhed **Il Santo Pizza**

Adresse Vigerslevvej 268

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 37460311

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 19-09-2019 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 15-09-2017 | |
| Dato 23-09-2016 | |
| Dato 01-04-2016 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens indretning i forhold til toilet og forrum til toilet, placering og tilgængelighed af håndvask i produktionsområde.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i køleinventar, procedure for opfyldning og tidsstyring af toppingdisk, opbevaring og procedure for vask og tørring af arbejdstøj.

Følgende er konstateret: Der opbevares i køleskuffe en mindre portion stegt hakket oksekød ved, køleskuffe måltet til mellem 9 og 10 grader, virksomheden har kasseret det hakket kød.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om temperaturbestemmelser på varmebeholdende, nedkølede, letfordærlig fødevarer.

Vejledt konkret omkring temperaturmåling ved brug af indstikstermometer i specifikke typer af fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende: Bordoverflader i produktionsområde, væg bag friture og bord, loft og gulve i hhv. produktionsområde og kælder/lager. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om overflader samt konkret om evt. løsningsmuligheder ved samlinger i bordplader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

50 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Il Santo Pizza**

Adresse Vigerslevvej 268

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 37460311

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol i forhold til vedligeholdelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan samt dokumentation for modtagerkontrol, opbevaring og opvarmning fra januar 2019 til og med d.d. Vejledt konkret vedr. brug af korrekte skemaer til dokumentation af opvarmning.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.
