

# Kontrolrapport

Virksomhed **Juventus Pizza**

Adresse Kirkegade 2

Postnr./By 3600 Frederikssund

CVR-nr. 34924120

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>05-11-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-09-2019	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 01-04-2019	
Dato 01-06-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og adskillelse af rå og spiseklare fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er delvist bragt i orden.

Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: Kummefrysere i kælder fremstår med mørke belægninger der kan skrubes af med en negl og gulve under inventar fremstår ligeledes med belægninger som kan skrubes af. Kundetoiletter fremstår ikke tilstrækkeligt rengjorte med kalk og støv.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har været i gang med grundig rengøring siden sidste kontrolbesøg, men vi kan godt se der stadig mangler noget og sørger for at bringe det i orden med det samme. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt konkret vedrørende rengøring af lokaler hvor der håndteres og opbevares fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde, kundetoilet og lager i kælder. Følgende er konstateret: rist der skærmer propel i køleskab



**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

