

# Kontrolrapport



Virksomhed **Esperia Pizzeria**

v/Erim Deveci

Adresse Amager Landevej 3B

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 25558561

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

**16-12-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 13-12-2018	
Dato 04-09-2017	
Dato 30-11-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer samt håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken, lager og disk/salgssområde med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Under hylder/sprækker på reol i kølerum er der sunlig snavset.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring og desinfektion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af overflader i produktionskøkken, lager og disk/salgssområde med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse, nedkøling og opvarmning for 2019.

Stikprøvevis kontrolleret egenkontrolprogram og risikoanalyse uden anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden kan oplyse forbrugeren om allergener samt at der skiltes med oplysningen.



**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