

# Kontrolrapport



Virksomhed **Tjæreborg Pizzeria**

Adresse Skolevej 3

Postnr./By 6731 Tjæreborg

CVR-nr. 37419036

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	
<b>07-11-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-08-2018	
Dato 06-12-2016	
Dato 13-10-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 12-11-2019.

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, tildækning og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden har redegjort for opvarmning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde, lagerlokale og inventar herunder køle/fryse møbler, pizzaovn, friture samt emfang.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Vedligeholdelse af produktionsområde.

Følgende er konstateret: Bordplade i tilvirkningsområde er ikke behandlet og er derfor råt træ. Virksomheden opbevarer ikke fødevarer direkte på bordplade. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

