

# Kontrolrapport

Virksomhed **Pizza Næsby**

Adresse Banevænget 1B

Postnr./By 5270 Odense N

CVR-nr. 42073725

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 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>05-03-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-11-2020	
Dato 29-07-2020	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur i køle- og fryseenheder, adskillelse, opbevaring og tildækning af tørvarer på lager, samt gennemgået mundtligt procedurer for snitning af grøntsager og opbevaring af grønt på køl i kølebro i produktionsområdet.

Kontrolleret uden anmærkninger: mundtlig procedurer for temperaturkontrol ved varmebehandling af burger og grillkylling, herunder anvendelse af indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde, herunder emfang, håndvask, produktionsborde, frituresteger, og grillsteger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for håndtering af uemballerede fødevarer, varmebehandling, nedkøling og tilberedning uden varmebehandling.

Vejledt generelt om reglerne for dækkende risikoanalyse samt konkret vejledt om løsningsmulighed for anvendelse af Fødevarestyrelsens eksempler på risikoanalyse for modtagelse og opbevaring med og uden kølekrav.



Miljø- og Fødevareministeriet  
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 **Pizza Næsby**

Adresse Banevænget 1B

Postnr./By 5270 Odense N

CVR-nr. 42073725

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdt og funktionelt indstikstermometer.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering af risikoplysninger.