

Kontrolrapport

Virksomhed **Stenlille Pizza House**

Adresse Hovedgaden 77

Postnr./By 4295 Stenlille

CVR-nr. 40048766

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
19-05-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 07-02-2019	
Dato 26-10-2018	
Dato 09-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer

Følgende er konstateret: Der var ikke håndsæbe ved håndvasken og der lå en ledning til elkedlen i håndvasken. Håndsæben stod ved vasken til opvask, hvori der var opvask.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vasker hænder i vasken hvor der var opvask i.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg fremsendt på 5000 kr.

Følgende er konstateret: Kernetemperaturen målt med instikstermometer i ca. 500g færdigstegt kebab til 11,6 grader, i ca. 1000g strimlet kogt skinke 14,8 grader og i ca. 500g færdigstegt kylling i skiver 9,7 grader. Målt rumtemperatur målt med luftfølet over de 3 ovennævnte fødevarer til 23,8 grader.

Produkterne er opbevaret i kantiner i en kølemontre over tilvirkningsbordet til pizza. Kølemonteren står til 3,2 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger:Virksomheden

Kontrolrapport

Virksomhed **Stenlille Pizza House**

Adresse Hovedgaden 77

Postnr./By 4295 Stenlille

CVR-nr. 40048766

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

havde ingen bemærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter.

Det indskræpes at fødevarer skal beskyttes mod forurening.

Følgende er konstateret. I fryserum stod utildækket spande med fødevarer, der var gamle madrester i bunden af spandene.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber, udstyr og lokaler.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr, tilbehør og lokaler, som kommer i berøring med fødevarer, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Spækbræt fremstod med brune plamager og overflader er ikke vaskbar. Opvaskebakke til at stille rent service fremstod med plamager af skimmel lignende vækst og gamle madrester. Karkluden stod i en bøtte med gammelt vand der lugtede råddent. Det er spindelvæv i hjørnet under opvaskebordet. spande med snittet salat i køleskab fremstod med gamle madrester på ydersiden og kanten. Spand med 1/2 kogte kyllinger fremstod med skimmel lignede vækst. Skærebræt ved kølemontre fremstår med fordybninger med skimmel lignede vækst. Beholder med skinke i koldjomfru under tilvirkningsbord til pizza fremstår med gamle madrester i bunden. Bunden i den kolde jomfru fremstår med vand med skimmel lignede vækst og kanterne ved skufferne fremstår med skimmel lignede vækst. Køleskabet under kantine med snittet grønt fremstår med skimmel lignede vækst og løs beskyttelse film. Holder til elistikker fremstår med afkradselig fedt. Blæseren i stålkøleskab i opvaske run fremstår med skimmel lignede vækst.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi styr på.

Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret:Fugen bag ved opvasken fremstod med store ujævnheder og et hul i bordpladen ved

Kontrolrapport

Virksomhed **Stenlille Pizza House**

Adresse Hovedgaden 77

Postnr./By 4295 Stenlille

CVR-nr. 40048766

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

opvasken fremstod med løs og ujævn fuge. Listerne på hvidt køleskab i opvaskerummet fremstod revne og der er en revne i bunden. Sokkel i koldjomfru i under koldjomfru med snittet grønt fremstod ujævn og ikke vaskbar. Fliser bag ved røremaskine i opvaskerum fremstod revnet og ikke vaskbar. døren i stål køleskab fremstod med hullet tildækningsfilm og skimmel lignende vækst.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det kan vi godt se.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Der mangler risiko analyse for varemodtagelse og opbevaring..

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det kan vi godt se

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Link til

egenkontrol https://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevarer/Egenkontrol_risikoanalyse_foedevarevirksomheder/Sider/default.aspx

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

Godkendelser m.v.: Vejledt konkret om nedtagning af elitemærkat.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr og registreringer.

Fotodokumentation af nedskrevne forhold optaget.
