

Kontrolrapport

Virksomhed **Kongens Pizza ApS**

Adresse Bagsværdvej 66

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 36909501

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
01-06-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 29-03-2019	
Dato 05-09-2018	
Dato 02-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedurer for nedkøling af varmebehandlet stegt oksekød og kogt spaghetti herunder udportionering i mindre portioner som nedkøles på fra 65°C til 10 °C på max 3 timer ved kontinuerlig nedkøling samt virksomhedens anvendelse af indstikstermometer til løbende kontrol af processen. Virksomhedens mundtlige procedurer stemmer overens med virksomhedens skriftlige procedurer jf. virksomhedens egenkontrolprogram, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for sikker nedkøling.

Kontrolleret: Opbevaringstemperatur.

Det indskærpes, at opvarmet/nedkølet fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 °C, eller skal virksomheden have procedure der sikre at fødevarer max står 3 timer. Følgende er konstateret: Ved tilsynets start var virksomheden lige åbnet, her observeres det at virksomheden, fjernede pap emballage og satte p-skiven til kl 12 uden at pizza toppings er udskiftede fra dagen før, køledisk er placeret over pizza bord ved ovn, i kølemontre er der opbevaret pizza toppings fx kebab, skinkestrimler og peperoni. Med lufttermometer blev der målt 12,2°C, med indstikstermometer blev der målt 10,4 °C, forholdet indskærpes, da der er tale om en mindre mængde fødevarer. Virksomheden oplyser, at det plejer at være

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

