

Kontrolrapport



Virksomhed **Rebæk Pizzeria**

Adresse Immerkær 27

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 27761976

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-05-2021



Tidligere kontrol

Dato 20-08-2020	
Dato 10-06-2020	
Dato 07-06-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt gennemgået deres procedurer for nedkøling af deres produkter.

Virksomheden oplyser at den har begrænset mængde af nedkølede fødevarer og anvender gastrobakker med stor overflade og tyndt lag mad. Generelt gennemgået hvordan der nedkøles i virksomheden, hvor meget der nedkøles, hvor tit og i hvilke mængder der nedkøles. Virksomhed har ingen nedkøling under tilsynet. Det vurderes ud fra virksomhedens beskrivelser at virksomhedens processer er i styring. Udleveret fakta ark om nedkøling og vejledt om brugen af værktøjet SITTI, <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/nedkøling>.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Virksomhedens bordplade fremstår med huller og er mindre rengørings venlig. Ejer oplyser at den udskiftes snarest. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling. Virksomheden har demonstreret hvorledes overvågningen af egenkontrollen på nedkølingen dokumenteres. Drøftet emneside "Nedkøling" på Fødevarestyrelsens hjemmeside og SITTI (nyt program til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

