

# Kontrolrapport



Virksomhed **Fasanen Pizza**

Adresse **Fasanvej 1**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **34758700**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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>01-12-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 01-07-2020	
Dato 21-02-2019	
Dato 02-10-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for produktion af pitabrød og for servering af pommesfrites i bakker.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køleinventar og produktionsoverflader. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt om udskiftning af enkelte køleskabslistere.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturkontrol ved varemodtagelse, opbevaring og varmebehandling fra januar 2021 til d.d. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om kun at udfylde de kontrolpunkter der er relevante.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er konstateret: Virksomheden har hele 2021 dokumenteret egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling uden at have denne aktivitet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Konkret vejledt om mulighed for konsulentbistand til at forstå



**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

