

# Kontrolrapport



Virksomhed **Pilen Pizza/**

Mustafa Yirci

Adresse Hollufgårdsvej 201

Postnr./By 5220 Odense SØ

CVR-nr. 26534542

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             |                                          |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

04-08-2016



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 27-10-2015 |  |
| Dato | 23-01-2015 |  |
| Dato | 17-12-2014 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af inventar i produktionsområdet, rengøring af produktionsområdet og køkken. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering og skadedyrssikring. OK

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret stikprøvevis dokumentation for gennemført kontrol i perioden januar 2016 til d.d. indenfor relevante områder. OK. Virksomheden har haft ferielukket hvorfor der ikke er dokumenteret egenkontrol i en kort periode.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. OK

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nummer. OK

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)