

# Kontrolrapport



Virksomhed **Billund Pizza & Steakhouse I/S**

Adresse Hovedgaden 19

Postnr./By 7190 Billund

CVR-nr. 38236431

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

Denne kontrol, dato	
<b>23-05-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-09-2017	
Dato 03-04-2017	
Dato 06-12-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande, virksomheden vasker forklæder og t-shirt. Kontrolleret at der ved håndvask, forefindes sæbe og aftøringspapir til hygiejnisk vask og tørring af hænder uden anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost, målt temperatur i kølerum til 2°C, overværet klargøring og fremstilling af dum ruller.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tørvarerlager, emballagelager, frostrum, kølerum, rum til tilvirkning af dej, æltekar, afvejer, fast food afdeling, afdeling for klargøring og afbagning af pizza, rum med postmix og øl fustager samt opvaske afdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler/inventar: Tørvarerlager, emballagelager, frostrum, kølerum, rum til tilvirkning af dej, æltekar, afvejer, fast food afdeling, afdeling for klargøring og afbagning af pizza, rum med postmix og øl fustager samt opvaske afdeling. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for følgende procedure: Varemodtagelse,



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 10 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Billund Pizza & Steakhouse I/S**

Adresse Hovedgaden 19

Postnr./By 7190 Billund

CVR-nr. 38236431

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperatur i køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling af fødevarer fra 29. november 2018 til 23. maj 2019 uden anmærkninger.