

Kontrolrapport

Virksomhed **Nimtofte Pizza & Grill**

Adresse Stationsvej 1

Postnr./By 8581 Nimtofte

CVR-nr. 30770862

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-12-2017	
Dato	08-12-2017	
Dato	12-12-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 12.juli 2019

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet. Følgende er konstateret, Der er ikke forrum til toilettet, der er lager med fødevarer til den ene side og opvaskekøkken med koge plade til den anden. Vejledt, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Kontrolleret faciliteter til vask af fødevarer i produktionsvask. Følgende er konstateret, Der er håndvask og en vask som er produktion og opvaskevask, under kontrolbesøget blev vasken brugt til opvaskevask og produktionsvask samtidigt uden rengøring imellem skift. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske samt at der om nødvendigt skal være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: Opvaskemaskinen er ikke tilstrækkeligt renholdt. Der er rødlige belægninger og snavs i opvaskehus og på bevægelige dele indvendigt. Virksomheden havde følgende bemærkninger: De vidste ikke at de bevægelige dele kunne af monteres. Indskærpelse medfører gebyrbelagt



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Nimtofte Pizza & Grill**

Adresse Stationsvej 1

Postnr./By 8581 Nimtofte

CVR-nr. 30770862

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret renholdelse af gulv, følgende er konstateret, under produktionsbord ved friture er der gamle madrester og olie på gulvet, Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om renholdelse her af.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr. Det indskræpes, at redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt. Følgende er konstateret: Gummi lister i køleskabet er ikke intakt og der er plamager af skimmellignende belægninger. Virksomheden er vejledt om udskift af liste på sidste kontrolbesøg. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Han havde aftale med montør. Indskræpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret vaskbare flader ved opvasken. Følgende er konstateret: Der opsat en træplade ved vasken som er i ikke vaskbar materiale. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Stikvis kontrolleret dokumentation for varemodtagelse og opbevaring siden sidste kontrol til dags dato, ok.

Mærkning og information: Det indskræpes, at fødevareinformation ikke må være af en sådan art, at den vildleder forbrugerne.

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser oksefilet på menukort, virksomheden kunne ikke fremvise en faktura på oksefilet men på tykkam. Virksomheden havde ingen bemærkning. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-07-2019

Dato