

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Pakhus Pizzaria**

Adresse Stengade 26C

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 30852176

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	05-07-2019	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	29-09-2018	
Dato	18-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevare således at diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir i produktionskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret rengøring af kølerum herunder hylder samt gummilister i køleinventar. Rengøring ved opvaskemaskine samt inden i opvaskemaskine.

Følgende er konstateret: Under inventar er der ikke tilstrækkelig rent.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for af samme.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af åbenstående vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomheden egenkontrolprogram med risikoanalyse, tilpasning til virksomhedens aktiviteter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

52 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Restaurant Pakhus Pizzaria

Adresse Stengade 26C

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 30852176

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport side 1.

Følgende er konstateret: side 2 er ikke synlig for forbrugerne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om ophængning af kontrolrapport herunder at alle sider skal være synlig for forbrugerne.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er konstateret: Virksomheden anvender ikke fetaost som anprist i menukortet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse grundet anvendelse i få retter. Vejledt om EU-kvalitetsordningerne for beskyttede betegnelser (BOB/BGB/GTS) som har til formål at sikre beskyttelsen af deres navne mod bl.a. misbrug, antydning og efterligning og hjælpe forbrugerne ved at give dem oplysninger om produkternes specifikke karakter:

BOB omfatter landbrugsprodukter og fødevarer, der er fremstillet, forarbejdet og tilberedt i et bestemt geografisk område ved hjælp af anerkendt knowhow.

BGB omfatter landbrugsprodukter og fødevarer, der er tæt knyttet til det geografiske område. Mindst én af faserne i produktionen, forarbejdningen eller tilberedningen skal finde sted inden for det geografiske område.

GTS fremhæver den traditionelle karakter, enten med hensyn til råvarer, sammensætning eller produktionsmetode.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-07-2019

Dato