

Kontrolrapport



Virksomhed **Pizza-Burger House**

Adresse **Nylandsvej 44**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **25120736**

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.	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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-12-2019



Tidligere kontrol

Dato	22-05-2017	
Dato	04-05-2016	
Dato	26-01-2015	

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 tilberedning af kylling.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af diskområde med overflader. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Håndtag og overflader på køleinventar fremstår ikke tilstrækkeligt rengjorte.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden oplyser at forholdet bliver bragt i orden straks.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler og inventar i fødevarevirksomheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af diskområde med inventar. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for vedligeholdelse af bordplade ved pizzaproduktion.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af temperaturkontrol ved varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling fra januar 2019 til d.d. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om at variere dokumentation af varmebehandlede fødevarer. Virksomheden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Pizza-Burger House**

Adresse Nylandsvej 44

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 25120736

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumenterer kun kylling.

Kontrolleret: dokumentation jf. egenkontrollens fastsatte frekvenser.

Følgende er konstateret: Virksomheden dokumenterer ikke varmebehandling jf. egenkontrollens fastsatte frekvens, som er 1 gang ugentligt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for overholdelse af dokumentation af de kritiske kontrolpunkter.

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

Mærkning og information: Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Emballage m.v.: Kontrolleret: mærkning og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke fremvist dokumentation for, at enkelte plastbeholdere er egnede til kontakt med fødevarer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Veiledt generelt om regler for fødevarekontaktmaterialer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-12-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift