

Kontrolrapport



Virksomhed **LA Pizza**

Adresse **Jernbanegade 25, st**

Postnr./By **5550 Langeskov**

CVR-nr. **30371240**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, 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

27-02-2020



Tidligere kontrol

Dato	10-07-2018	
Dato	16-11-2016	
Dato	27-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i virksomhedens dobbeltvask, virksomheden anvender den ene side til håndvask og den anden side tidsadskilt mellem fødevarerhåndtering og afskydningsvask til virksomheden opvaskemaskine. Virksomheden fremstiller pizza dej, hakker ost og skinke, i et tilstødende lokale, hvor der ingen håndvask er. Der er ca. 10 meter fra rummet til virksomhedens håndvask, virksomheden oplyser at der bliver lavet dej 2-3 dage om ugen, hakket ost og skinke 1 gang om ugen, og at den medarbejder der fremstiller dejen, hakker ost og skinke, har kunne denne arbejdsgang indtil aktiviteten er færdig. Fødevarestyrelsen vurderer at ud fra virksomhedens gode arbejdsgange og nuværende aktiviteter, er antallet af vaske tilstrækkeligt. Kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder samt opbevaring og adskillelse af fødevare med og uden kølekrav. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Forrum til personale- og kunde toilet. Vejledt konkret om en løsningsmulighed for aflukning eller at fjerne virksomhedens ekstra toilet, som virksomheden oplyser at de ikke anvender. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Rengøring af produktionsområde. Følgende er konstateret: Hylde under



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrollrapport

Virksomhed LA Pizza

Adresse Jernbanegade 25, st

Postnr./By 5550 Langeskov

CVR-nr. 30371240

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

frituresteger og vægge fremstår med opsprøjt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for tilstrækkelige rengøring herunder konkret om øget frekvens for rengøring af svært tilgængelige steder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling. Kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol på områderne varmbehandling og nedkøling for indeværende år.

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: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter herunder CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-02-2020

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift