

Kontrolrapport



Virksomhed **San Mario Pizzeria**

1

Adresse **Max Müllers Gade 2 B**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **33790864**

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

Denne kontrol, dato

07-09-2020



Tidligere kontrol

Dato	19-03-2019	
Dato	18-12-2017	
Dato	08-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og adskillelse for at undgå krydskontaminering. Der blev lavet pizza under dagens besøg. Der er hygiejniske håndvaske faciliteter med sæbe og papir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: For køkken, bagkøkken, opvaskerum og kælder. Alle kontaktoverflader, gulve og lofter fremstod rene ved dagens kontrol.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: kælder. Følgende er konstateret: kabel og rørføring hver der er opsamlet støv og spindelvæv hen over dejrøre maskine og produktionsbord. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om at lukke af der op til så det blive nemmere at renholde, og giver mindre risiko for nedfald i dejen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden juni 2020 til d.d. Der blev set dokumentation for opbevaringstemperaturkontrol, opvarmning, nedkøling og varemodtagelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk