

Kontrolrapport

Virksomhed **Miss pizza**

Adresse **Baunehøjvej 24, st th**

Postnr./By **2800 Kongens Lyngby**

CVR-nr. **37848093**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

15-02-2021



Tidligere kontrol

Dato	09-03-2020	
Dato	14-12-2018	
Dato	02-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn foretaget på baggrund af anonym forbrugerklage.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur og hygiejnisk opbevaring af fødevarer i kølerum, mundtlige procedurer for nedkøling af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionslokale.

Vejledt generelt om regler for at dør til forrum til toilet skal sluttet tæt fra gulv til loft.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, kølebord, gulv og vægfliser i produktionslokale samt renholdelse af gæstetoilet.

Vejledt om renholdelse af ventilationsgitter i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af produktionslokale.

Vejledt om manglende fuger i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af fødevarer.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: virksomheden har siden april 2020 ikke noteret nedkølingstemperatur for nedkøling af fødevarer



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

Virksomhed **Miss pizza**

Adresse Baunehøjvej 24, st th

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 37848093

side 2 af 2

men blot noteret tidspunkt for slut tid på nedkølede fødevarer. Ifølge virksomhedens skriftlige procedurer er frekvens for nedkøling af fødevarer ugentlig og temperatur skal dokumenteres.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: jeg siger det videre til chefen.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Ydet konkret vejledning om at følge de skriftlige procedurer for nedkøling af fødevarer, herunder brug af indstiktermometer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og køleopbevaring.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nummer via cvr register.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-02-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift