

Kontrolrapport

Virksomhed **PIZZA & BURGER HOUSE APS**

Adresse **Bavnehøj Allé 3**

Postnr./By **2450 København SV**

CVR-nr. **40457143**

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.	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

13-04-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, forrum til toilet, optøning af hakket oksekød fra frost, tildækning og adskillelse af fødevarer samt opbevaringstemperatur. Virksomhedsejer redegør for varemodtagelse af letfordærlige fødevarer. Vejledt virksomhed om at opbevare fødevarer fri af gulv samt henvist til <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Vejledninger/Hygiejnevejledning/Sider/4-3-Opbevaring-af-f%C3%B8devarer.aspx> for yderligere information.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bordoverflader, frituresteger, gulv, vægge samt kølemontre indvendigt i salgsområde. Vejledt virksomhed om at desinficere eller hælde kogende vand over køkkenredskaber efter endt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **PIZZA & BURGER HOUSE APS**

Adresse Bavnehøj Allé 3

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 40457143

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Køleaggregat fremstår med snavs.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt om øget rengøring af køleaggregat i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vejledt virksomhed om at
bordoverflader til produktion skal holdes i god stand, være lette at rengøre og om nødvendigt at desinficere.
Virksomhedsejer oplyser at bordplade i produktionsområde skal udskiftes når virksomheden lukker henover
sommeren med henblik på at undergår renovering.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Ved forespørgsel redegør virksomhedsejer for allergener i Salatmayonnaise.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-04-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift