

Kontrolrapport



Virksomhed **Pizza Rosa**

Adresse Adelgade 17, st

Postnr./By 8900 Randers C

CVR-nr. 36173416

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

31-08-2021



Tidligere kontrol

Dato 07-01-2019	
Dato 07-06-2017	
Dato 06-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling fra 65 til 10 grader på max 3 timer af hakket oksekød, herunder overvågning af nedkølingsprocessen, tilstrækkelig kølekapacitet samt nedkøling af mindre portioner fordelt i større bakker/kantiner. Generelt vejledt om regler for nedkøling af varmebehandlede letfordærlige fødevarer. Konkret vejledt om mulighed for at beregne sikker nedkøling af diverse fødevarer ved anvendelse af online værktøj SITTI på www.fvst.dk.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling for de sidste 6 måneder.

Virksomheden er introduceret for værktøjet SITTi (nyt program til blandt andet vurdering og dokumentation af nedkøling) på <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/nedkøling>. Vejledt generelt om regler for opdatering af risikoanalyse hvis SITTi-værktøj bruges.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed