

Kontrolrapport

Virksomhed **La miran pizzeria**

Adresse **Søborg hovedgade 36, St**

Postnr./By **2860 Søborg**

CVR-nr. **42621064**

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.	
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

18-11-2021



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, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer og anprisninger fx i reklamemateriale.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktion og på personaletoilet, opbevaringstemperatur i køleenheder, set funktionelt termometer, adskillelse og tildækning af fødevarer opbevaret på køl samt varer løftet fra gulv.

Følgende er konstateret: Dør fra personaletoilet til forrum slutter ikke helt tæt ligeledes mangler der forrum til kundetoilet i spiseområdet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden oplyser de sætter liste på ved personaletoiletet så det slutter tæt samt bygger et forrum til kundetoilet så hurtigt som muligt.

Vejledt generelt om regler for forrum til toilet. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 40 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **La miran pizzeria**

Adresse **Søborg hovedgade 36, St**

Postnr./By **2860 Søborg**

CVR-nr. **42621064**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af gulv, vægge, loft, indvendigt i opvaskemaskine, indvendigt i køleenheder, udstyr, emfang, hylder, arbejdsborde samt tætningslister i køleskabe. Vejledt konkret om at øge rengøringsfrekvensen på ventilationsriste i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Produktionskøkken herunder gulv, vægge og vinduer. Kontrolleret affaldscontainer med låg, vejledt konkret om at holde låget lukket på affaldsspande.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter herunder udpeget kritiske kontrolpunkter for varemottagelse, opbevaring, opvarmning samt nedkøling.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-11-2021

Dato