

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ristorante Pizzeria Italia**

Adresse **Brotorvet 3**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **10873886**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         | 1        |
| 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 |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

| Kontroltype og -aktivitet                          |                                           |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |                                           |

Denne kontrol, dato

**01-04-2022**



## Tidligere kontrol

Dato 17-12-2021



Dato 29-10-2021



Hygiejne: Rengøring

Dato 02-10-2020



## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

nedkølingsforløb, herunder at nedkøling i kølerum ikke

temperaturbelaster øvrige fødevarer i kølerum. Virksomheden redegjorde for nedkøling i bakker med stor overflade. Ok.

Vejledt konkret om mulig løsning for nedkøling ved brug af kold vand.

Kontrolleret, at der er temperaturregulerede håndterings- og opbevaringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarer kan holdes ved en passende temperatur, og indrettet således at temperaturen kan overvåges og registreres. Ok. Vejledt om, at det er Fødevarestyrelsens vurdering, at kølekapaciteten er udnyttet fuldt ud, og nedkøling af fødevarer dermed foretages i særskilt kølemøbel.

Opbevaringstemperatur ved fødevarer i kølebord i

pizzatilvirkningsområde er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af lagerlokale.

Vejledt generelt om metode for rengøring bag kummefrysere og svært tilgængelige steder ved fremrykning af udstyr og inventar inden rengøring.

Virksomheden oplyser, at plan for vedligehold af malede overflader m.m. i lagerlokale udarbejdes.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ristorante Pizzeria Italia**

Adresse **Brotorvet 3**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **10873886**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og slytskyl i opvaskemaskine for perioden fra den 1. januar 2022 til dags dato. Ingen anmærkninger. Vejledt om udfyldelse af årlig revision af egenkontrollen.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret, at fødevarer ikke må sælges under omstændigheder, der er egnet til at vildlede forbrugerne med hensyn til varens oprindelse. Følgende udsagn for fødevarer er kontrolleret uden anmærkninger: Gorgonzola til gorgonzolasauce, Madagskarpeber og Tigerrejer. Set varelager og faktura hvoraf ovenstående varer fremgår.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

01-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)