

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Astor deep pan pizza**

Adresse **Vesterbrogade 7**

Postnr./By **1620 København V**

CVR-nr. **34586535**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-07-2022



Tidligere kontrol

Dato	18-02-2020	
Dato	08-01-2019	
Dato	28-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Køleinventar er placeret hensigtsmæssigt i forhold til produktionsflow og der er ikke risiko for krydskontaminering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Gummilister i kølebord fremstår revnede og slidte. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da gummilisterne kan rengøres. Vejledt konkret om plan for udskiftning. Køle- og fryserum i kælder fremstår velvedligeholdet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomheden risikoanalyse. Følgende er konstateret: Enkelte gummilister i kølebord i salgsområde er revnede, men rene. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden mundtligt kunne redegøre for procedurer der sikrer vedligeholdelse af køle- og fryseinventar. Vejledt konkret om udarbejdelse af vedligeholdelsesplan.

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk