

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **EXPRESS Kebab Pizza House**

Adresse Løvegade 54A, st

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 42837016

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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 indskærper 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	
17-08-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 25-05-2022	
Dato 29-03-2022	
Dato 09-03-2022	
Godkendelser m.v.	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedurer for nedkøling samt temperaturmåling på nedskåret kebab til nedkøling og opbevaringstemperatur på køl og frost. Adgang til hygiejnisk vask af hænder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Etablering af forrum til toilet.

Følgende er konstateret: Forrumsfunktionen mangler da der kun er 1 dør mellem toilet og baglokale med produktion.

Virksomheden oplyser at dør er bestilt ved bygningsejer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har udpeget varmebehandling og nedkøling som kritiske styringspunkter og beskrevet i egenkontrolprogrammet at dokumentation skal udføres en gang om måneden. Virksomheden har ikke dokumenteret punktet siden den 04.05.22 og kan derfor ikke godtgøre at risikoen er i styring. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi troede kun det var kødsovs vi skulle

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

