

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pita pita**

Adresse Ny Banegårdsgade 46

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41188936

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-08-2022



Tidligere kontrol

Dato 07-09-2021	
Dato 03-07-2020	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold samt egnet og rent arbejdstøj. følgende er konstateret, under kontrolbesøget kunne der konstateres at der ikke blev foretaget et hygiejnisk håndvask imellem skift af arbejdsopgaver (tilberedning af rådt og spiseklare fødevarer samt håndtering af kontant betaling). Der skiftes handsker. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om risiko for kontaminering samt hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Synlige produktbærende overflader i betjeningskøkken og produktionskøkken, ovne, røremaskine, område omkring stegeplade og friture, gulve samt opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pita pita**

Adresse Ny Banegårdsgade 46

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41188936

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: I 10 ud af 12 køleenheder i betjeningskøkken ses gummilister itu med revner og huller, således at der ikke er mulighed for at opretholde tilstrækkelig rengøring. I produktionskøkken ses flere steder afskallende maling samt rustdannelse langs loftet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Vejledt om vedligeholdelse af gummilister samt vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring køl og frost samt opvarmning i perioden siden 01.05.22 til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: gaspakket hakkebøffer, 2,5 kg, 6,75 kg dybfrossent lammeculotter, 4 kasser kikærter, 2 x 12,5 kg tipo 00 mel, 8 poser Toscana grønt mix. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

30-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift