

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Årlev Pizza & Grill**

Adresse Stationsvej 119A

Postnr./By 5792 Årlev

CVR-nr. 39173581

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

28-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 14-07-2021	
Dato 21-05-2021	
Dato 24-03-2021	
Offentliggørelse af kontrolrapport	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, adskillelse og tildækning af fødevarer i virksomhedens køleenheder samt stikprøvevis opbevaringstemperatur i virksomhedens køleenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af pizzaovn og borde i produktionslokale.

Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Køleenhed under produktionsbord til højre ved indgang til produktionslokale fremstår med gamle dejrester. Køleenheden er slukket ved tilsynet og er ikke i brug. Køleenheden fremstår med afvigende lugt, virksomheden oplyser at køleenheden har været slukket længe.

Bakke som anvendes til tørring af rent udstyr efter opvask fremstår sort belægning langs kanterne og bunden. I forrum til toilet opbevares tomme og skyllede konservesdåser. Der er produktrester på dåserne. I forrummet over dåserne opbevares rene klude, viskestykker og arbejdstøj.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg er ikke enig at lugten i køleskabet udgør en risiko, men jeg gør det rent nu.

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 **Årslev Pizza & Grill**

Adresse Stationsvej 119A

Postnr./By 5792 Årslev

CVR-nr. 39173581

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteterne varemottagelse og opbevaring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for aktiviteterne varemottagelse og opbevaring i perioden fra 1/5/2022 til dags dato.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Skinke og hakket oksekød, ingen anmærkninger.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Fødevarestyrelsen

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

28-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk