

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sam's Pita & Burger**

Adresse **Storegade 5**

Postnr./By **8382 Hinnerup**

CVR-nr. **36273682**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-12-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Salgs-område, køkken, baglokale, personalet toilet, bordoverflader, stegesektion, emhætte, opvaskeområde, friture, ovn, køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af køkken.

Følgende er konstateret: der fremstår flere hak af str 2x2cm i væggen tæt på ovn.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: salgs-område, køkken og baglokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sam's Pita & Burger**

Adresse **Storegade 5**

Postnr./By **8382 Hinnerup**

CVR-nr. **36273682**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: risikoanalysen er ikke udarbejdet korrekt og mangler flere af virksomhedens aktiviteter. Virksomheden har brugt skabelonen fra fødevarestyrelsen uden at tilretten den deres fødevareaktiviteter. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er kede af fejlen, får det rettet med det samme, via en online egenkontrol/risikoanalyse.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

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

Følgende er konstateret: opvarmnings kontrol ikke lavet med termometer og derfor ikke korrekt gennemført.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi bruger termometer fremadrettet.

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

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

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

13-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk