

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Byens Pizzeria, Grill &**

Shawarma

Adresse **Nørregade 10**

Postnr./By **9700 Brønderslev**

CVR-nr. **34323925**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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	
<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

23-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 06-03-2023	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 23-08-2022	
Dato 25-05-2022	
Særlige mærkningsordninger	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret rengøring af stikkontakt, skærebrætter, her oplyses, at de har købt nye-ok. Kontrolleret rengøring i køleskab, herunder oplyses, at der er købt nye køleskab-ok.kontrolleret vindue for spindelvæv, der er ikke spindelvæv idag-ok. Kontrolleret rengøring af kasse med redskaber, herunder oplyser virksomheden at de plejer at vaske den 1 gang om ugen og den skal vaskes igen-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret dokumentation for perioden fra sidste kontrolbesøg til idag for varemottagelse, opbevaringstemperatur samt opvarmning og nedkøling af fødevarer, herunder vejledt om reglerne for nedkøling fra 65 til 10 indenfor max 4 timer-ok.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens menukort, herunder at de har ændret til lufttørret skinke samt salatost, således råvarer stemmer overens med anprisning-ok.

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk