

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Super Pizza & Grill House**

Adresse **Bethesdavej 12**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **40209182**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

19-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	07-12-2022	
Dato	25-08-2021	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Følgende er konstateret: Foldedøre til produktionskøkken og til lager med køleskab stod åbne ved tilsynets start.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er næsten lige åbnet og har ikke fået lukket dørene.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret: opbevaring af følgende fødevarer opbevaret i pizzadisk.

Det indskræpes, at kebab skinke, kogt kylling hakket oksekød, kogte pølser maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er

konstateret: der er ved overfladen af kogt skinke målt en temperatur på 12 grader og midt beholdere med skinke blev

der målt en temperatur på 7 grader. Der blev opbevaret ca.

1-1,5 kg af skinken. Kontrolleret virksomheden procedurer for opbevaring af kølekrævende fødevarer i pizzadisk,

virksomheden oplyser at fødevarer fyldes i kantiner hver dag ved åbning kl. 16.00 virksomheden lukker kl. 24.00

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Pizzadisken viser

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Super Pizza & Grill House**

Adresse **Bethesdavej 12**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **40209182**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

3 grader i display.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt om muligheden for brug af 3 timers rettesnor.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevist kontrolleret: Vedligeholdelse af produktbærende overflader, udstyr og maskiner.

Følgende er konstateret: Laminatbordplade hvorpå der tilberedes pizzaer ses med overflade der er i stykker der var flere huller i laminaten indtil rå spånplade.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol:

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har aktiviteten varmebehandling udpeget som CCP i deres risikoanalyse. Virksomheden har ikke fastsat effektive og entydige overvågningsprocedurer. For hakke bøf var der i risikoenalysen følgende beskrivelse vi måler temperaturen i midten af burgeren Temperaturen skal være min 75 grader længere ned i afsnittet beskrives der " jeg har styr på stege ti/ stegetemperatur, jeg vurderer ved at se på bøffen. Under hvad gør du hvis det går galt står der " Hvis burgere ikke er gennemstegte, men halv rå inden i, steger jeg burgeren til + 75 grader. der er ikke fast frekvenser for overvågning af kritiske kontrolpunkter for opbevaringstemperatur og opvarmning .

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør der fremover.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt konkret om udarbejdelse af egenkontrolprocedurer, herunder fastsættelse af frekvenser for dokumentation. evt. ved brug af FVST eksempel på egenkontrolprogram som er vist/gennemgået med virksomheden under kontrolbesøget. Virksomheden har anvendt FVST skemaer til risikoanalyse

Fødevarestyrelsen

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

19-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Adresse Bethesdavej 12

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 40209182

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

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

Fødevarerstyrelsen

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

19-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift