

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tranbjerg Pizza**

Adresse **Tranbjerg Hovedgade 59**

Postnr./By **8310 Tranbjerg J**

CVR-nr. **26829658**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 08-02-2021	
Dato 26-04-2019	
Dato 15-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt generelt om 3 timers rettesnor ved opbevaring af fødevarer med regelfastsat kølekrav i kølebro.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

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

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: På gummilister i virksomhedens to køleborde, hvor der opbevares fødevarer, ses der sorte pletter og belægninger, som kan tørres af med en klud, samt indtørrede hvide og gule/orange indtørrede produktrester. På hele gulvet ind til væggen under køleborde i produktionsområde ses der hvid støvbelægning, og ved bordben på kølebordet ses der massive ansamlinger af spindelvæv og sorte belægninger. På foliestativ på væggen over produktionsbord ses der brune og gule indtørrede belægninger. På lampe over virksomhedens stegeplade ses der gule indtørrede og fedtede belægninger samt en stor mængde

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 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 **Tranbjerg Pizza**

Adresse **Tranbjerg Hovedgade 59**

Postnr./By **8310 Tranbjerg J**

CVR-nr. **26829658**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

døde fluer. På emfang over stegepladen ses der massive brune og fedtede belægninger. På affaldsstativ, kost og fejebække, som står i virksomhedens produktionsområde, ses der massive sorte og brune indtørrede belægninger. På gulv under virksomhedens stegeplade ses der brune indtørrede belægninger. På gulvet langs væggen i produktionsområdet ses der indtørrede mørke belægninger. På stikdåser over produktionsborde ses der fedtede indtørrede belægninger. På hylde over produktionsbord ses der brune og gule indtørrede pletter. Under virksomhedens håndvask i produktionsområdet ses der massive mængder af spindelvæv. Rundt om bordben på produktionsborde i produktionsområdet ses der brune indtørrede belægninger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har rigtig travlt og er i gang med at gøre rent. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt generelt om regler for renholdelse af fødevarelokaler- og udstyr.

Fotodokumentation optaget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, 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.

Følgende er konstateret: I virksomhedens produktionsområde ses der mange steder, hvor fliserne på væggen langs gulvet er itu og flækkede. I virksomhedens køleborde ses der mange gummilister, som er itu og revnede.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse.

Fotodokumentation optaget.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

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

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise en skriftlig udarbejdet risikoanalyse. Virksomheden har aktiviteterne varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg har måske lavet en engang, men jeg har den ikke længere.

Fødevarestyrelsen

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

20-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tranbjerg Pizza**

Adresse Tranbjerg Hovedgade 59

Postnr./By 8310 Tranbjerg J

CVR-nr. 26829658

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

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

Vejledt konkret om udarbejdelse af skriftlig risikoanalyse, samt vejledt generelt om regler for egenkontrol, herunder skriftlige egenkontrolprocedurer og dokumentation for udført egenkontrol.

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

Kontrolleret: Fortsat markedsføring med elitestatus.

Følgende er konstateret: Virksomheden markedsfører sig fortsat med elitestatus, herunder med klistermærke med elitesymbol ved virksomhedens indgangsparti.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at elitestatus er afskaffet 1. januar 2022.

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

20-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk