

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gourmet Pizza / Yildirim Celik**

Adresse **Nørrevang 2**

Postnr./By **3460 Birkerød**

CVR-nr. **41281189**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
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.	
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

30-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	24-08-2022	
Dato	31-03-2022	
Dato	23-11-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i produktionsområde.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i kølerum og køleindretninger.

Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer, gennemgået de mundtlige procedurer for nedkøling i forhold til tid og temperatur samt egnet nekølingsbeholdere, at de er egnet pt. Haribo vampyr beholder til varme fede fødevarer.

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

Det indskærpes, 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

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 Gourmet Pizza / Yildirim Celik

Adresse Nørrevang 2

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 41281189

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

desinficeres.

Følgende er konstateret: I produktionsområde er der meget snavset under inventar, der løbet fedt ned af fliserne. Tætningslister i køleindretninger er fyldt med sorte belægninger hele vejen rundt i lågerne. Kølerum er der snavset under reoler og langs kanter og døren. Opvaskemaskinen er fyldt med tykt lag snavs, rødt fedtbelægninger langs kanter, svingarme indersiderne/ophæng. Kummefryser langs kanter har sorte belægninger. Der er udtaget billedet dokumentation af ovennævnte forhold. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Retter straks op. De kan godt se der ikke er rent. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Gulvbelægning i produktionsområde.

Følgende er konstateret: 4 stk. gulvklinter er revnet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling, allergener og (personlig hygiejne blanket 6.)

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelsen, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling for perioden april og frem til d.d.

Virksomheden mangler at få revideret deres egenkontrolprogram da, nedkølingstiden er ændret fra 3-4 timer.

Vejledt om stor areal og lille højde på egnet nedkølingsbeholder fx gastronombakke, som er en del af virksomhedens udstyr.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

30-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gourmet Pizza / Yildirim Celik**

Adresse **Nørrevang 2**

Postnr./By **3460 Birkerød**

CVR-nr. **41281189**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

samt registrering

Emballage m.v.: Vejledt generelt om krav om dokumentation for fødevarekontaktmaterialer.

Vejledt generelt om krav om mærkning og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer.

Fødevarestyrelsen

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

30-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk