

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	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
☐ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 26-10-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 19-09-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 07-12-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Virksomheden har i forbindelse med kampagne modtaget behovsorienteret vejledning i relation til sanktioner meddelt på tidligere kontrolbesøg.

Virksomheden er derfor vejledt om: opbevaring af fødevarer og risikoanalyse og egenkontrol

Udleveret og gennemgået flyer "ER DU PÅ RETTE SPOR?"

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af letfordærlige fødevarer i pizzadisk, disse opbevares efter 3 timers rettesnoren og styres ved hjælp af p skiver.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg.

Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger Kontrolleret virksomhedens egenkontrol procedurer og fastsættelse af frekvens for dokumentation for opvarmning. Procedurer for opbevaring af fødevarer mellem 5 og 65 grader er beskrevet og styres nu efter 3 timers rettesnoren

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

20 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk