

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Belvedera Pizza**

Adresse Rådhusvej 6

Postnr./By 8900 Randers C

CVR-nr. 19629872

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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

11-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 19-01-2023	
Dato 13-09-2022	
Dato 06-07-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, adskillelse af fødevarer og opbevaringstemperatur ved fødevarer på køl og frost. Procedurer for opvarmning af forstegt kebab og oksekød samt nedkøling af oksekød.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: Virksomheden anvender plastbeholdere til opbevaring af følgende fødevarer: gorgonzola ost, peberfrugt, snittet og skyllet salat, stegt bacon, ananas, og asparges. Disse beholdere fremstår med revner og afslået plaststykker. Flere beholdere fremstår med ældre indtørret produktrester og særligt beholdere med gorgonzola og stegt bacon fremstår med mørke og hvidlige belægninger indvendigt og udvendigt. Fotodokumentation optaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger jeg skifter dem ud. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Belvedera Pizza**

Adresse Rådhusvej 6

Postnr./By 8900 Randers C

CVR-nr. 19629872

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Alle gummilister ved låger og skuffer i kølebord, hvor der opbevares utildækket fødevarer, fremstår med mørke og hvidlige lodne belægninger rundt i kanterne. Ved fryseskab er gummilister og låge øverste med belægninger af indtørret fødevarer af ældre dato. Ved køleskab i baglokale fremstår gummiliste med mørkebelægninger. Fotodokumentation optaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg rengør dem med det samme og udskifter dem som ikke kan rengøres. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring og varmebehandling for perioden september 2023 til d.d..

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler at dokumentere sin varemodtagelse siden d. 30.11.2023 og sin opbevaring d. 23-11-2023, frekvensen er fastsat til 1 gang om ugen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden har i 2023 ikke dokumenteret sin slut temperatur ved sin ugentlige dokumentation/kontrol ved nedkøling af fødevarer. Ifølge virksomhedens egenkontrolprogram skal det dokumenteres at nedkølingen sker fra 65°C til max 10°C indenfor 3 timer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er en fejl. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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

Fødevarestyrelsen

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

11-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk