

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SVINNINGE PIZZARIA &**

**STEAKHOUSE**

Adresse Hovedgaden 47

Postnr./By 4520 Svinninge

CVR-nr. 26676541

| 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 indskærpelse givet før 2022                        |

| Kontroltype og -aktivitet                           |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>21-02-2024</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 03-09-2020          |  |
| Dato 27-07-2020          |  |
| Dato 07-07-2020          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer herunder kølepligtige, observeret flow i produktionen, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask

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 desinficeres.

Følgende er konstateret: Undersider af hylder i kølerum fremstår med sorte/hvide plemager af formodet skimmel, blæser i kølerum fremstår ligeledes med tyk lag støv i kølerummet står der uemballeret fødevarer, rør under loft i bagkøkken fremstår med sort snavs., samt fremstår knater i emhætte med lag fedt af ældre dato.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se jeg ordner det med det samme Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

