

# 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                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| 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 indskærper givet før 2022                          |

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

Denne kontrol, dato

**14-03-2024**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 01-02-2024 |  |
| Dato 05-01-2024 |  |
| Dato 30-11-2023 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken og pizza produktions område. Faciliteter til hygiejnisk håndvask, herunder koldt og varmt vand, sæbe og papir. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter.

Vejledt generelt om regler for faciliteter til hygiejnisk håndvask, herunder sæbe, papir, koldt og varmt vand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og pizzaproduktions område med inventar og udstyr, herunder opvaske maskine, dejmaskine, køleinventar samt divs. gummilister.

Vejledt generelt om regler for renholdelse af lokaler samt inventar og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af lokaler, herunder fliser på gulv.

Virksomhedens egenkontrol: Vejledt generelt om regler for revidering og opdatering af egenkontrolprogram, herunder at nedkølings tiden er ændret fra 3 til 4 timer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning og nedkøling fra 1/1-2024 til dags dato. Kontrolleret

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://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 2

virksomhedens indstiks termometer. Vejledt om at evt. anskaffelse af laser termometer.

Vejledt om regler for korrekt dokumentation af nedkøling, virksomheden skal dokumentere den nøjagtige start og slut tid samt nøjagtige start og slut temperatur. Virksomheden skriver flere gange at nedkøling af lasagne tager 30 min, men arbejder oplyser at det tager ca. 2 timer.

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. 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.

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

Virksomheden er derfor vejledt om:

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

14-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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