

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Center Pizza Steakhouse**

Adresse **Strøby Egede Center 7**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **43721909**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-03-2024



Tidligere kontrol

Dato	01-09-2023	
Dato	15-05-2023	
Dato	18-04-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask i diskområde med produktion, procedurer for opbevaring af fødevarer i pizzakøler, målt køletemperaturer i kølerum og adskillelse imellem fødevaregrupper.

Følgende er konstateret: i dobbeltkøleskab i køkken, er der på undersiden af to hylder væske, som sidder i dråber og kan dryppe ned på hylde med fødevarer nedenunder, fødevarer er dog indpakket.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for at fjerne/minimere risikoen for kontaminering af fødevarer.

Vejledt om regler for to lukkede døre imellem toiletrum og lokale med håndtering, herunder at dør til forrum er lukket og tætsluttende.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg på 5000 kr. er fremsendt.

Følgende er konstateret: to ventilator i kølerum har sort/grønne ansamlinger, udsugning i diskområde over friture og stegeplade har fedtet dråbeformet ansamlinger, på kant langs gulv i overdækket lager (foran kølerum) ses museeskrementer, formentlig af ældre dato ud fra farven.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det ordner vi.

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 **Center Pizza Steakhouse**

Adresse **Strøby Egede Center 7**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **43721909**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om brug af eks. rengøringsplan særligt med fokus på svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret i overdækket gård, i forbindelse med kølerum, kan der ses museeskrementer på kanten ved jorden langs træ-vægge. Der opbevares en reol med fødevarer herunder; 11 spande med dressinger/mayonnaise og lign produkter, på nederste hylde opbevares en sæk med løg og en sæk med bage kartofler. Lokalet har tag og vægge, med det er ikke tætsluttende mod taget eller nede ved jorden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi smider kartofler og løg ud med det samme og vi har aldrig set noget herude.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt konkret om skadedyrssikring evt. via fintmaskede net eller lign, og at dette gælder alle åbninger og sprækker.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse for køleopbevaring og opvarmning, for 2024.

Vejledt konkret om metode ved måling af eks. centrumtemperatur og dokumentation af faktisk målt temperatur, alle målinger for opvarmning dokumenteres til 75. grader.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

20-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk