

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **KIMO Pizza**

Adresse Skt. Pauls Gade 38, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 35176543

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 indskærpelser 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>03-06-2024</b>	

Tidligere kontrol	
Dato 05-04-2024	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejniske

håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold - Virksomheden har

ved tilsynets start sæbe og papir ved håndvask i

tlivirkningslokale.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis målt temperatur på letfordærvelige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Tilvirkningsområde, køkken og baglokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

serveringsområde, tilvirkningsområde, køkken og baglokale.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra

forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er

Fødevestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KIMO Pizza**

Adresse Skt. Pauls Gade 38, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 35176543

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens har udarbejdet en dækkende risikoanalyse for deres aktiviteter: varemottagelse, opbevaring køl og frost og opvarmning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) varemottagelse, opbevaring køl og frost og opvarmning.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fra forrige kontrol til dags dato dokumenteret 1 ud af 9 kontroller for opvarmning. Virksomheden følger ikke deres fastlagte frekvens: 1 gang om ugen.

Konkret vejledt: udarbejdelse af dokumentation for egenkontrollen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er sket en misforståelse.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer Øl pølse og ost. Ingen anmærkning.

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

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Fødevarestyrelsen

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

03-06-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift