

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ålsgårde Pizzeria**

Adresse **Ålsgårdecentret 11**

Postnr./By **3140 Ålsgårde**

CVR-nr. **44959887**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
08-10-2024	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og aftøringspapir i serveringsområde og køkken. Opbevaringstemperaturer i køleskabe og kølegrav. Tildækning og adskillelse af fødevarer i køleinventar. Mundtligt gennemgået procedurer for varmebehandling og varmholdelse af kebab samt procedurer for tidsadskillelse af vask til produktion og opvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med arbejdsborde, vaske, emfang, køleinventar, gulve og hylder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ålgårde Pizzeria**

Adresse **Ålgårdecentret 11**

Postnr./By **3140 Ålgårde**

CVR-nr. **44959887**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Vinduer og døre i baglokale lukker tæt. Vejledt om at skadedyrssikre dør til nabobutik for at sikre egen butik mod evt. indtrængen af skadedyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling, varmholdelse og nedkøling udpeget til kritiske kontrolpunkter/CCP.

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. jf virk.dk og fødevareaktiviteter.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

08-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift