

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Al Capone Pizzeria**

Adresse Søndergade 20

Postnr./By 6670 Holsted

CVR-nr. 44665042

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

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

Denne kontrol, dato	
21-11-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 01-10-2024	
Dato 21-08-2024	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 07-05-2024	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer herunder kontrolleret temperatur, adskillelse og emballering af fødevarer opbevaret på køl og frost. Set faciliteter for hygiejnisk vask af hænder herunder at der er sæbe og engangssoftørring. Set tilvirkning af pizza under dagens tilsyn. Virksomheden har redegjort for deres opvarmning af indbagt pizza og nedkølings procedurer for spaghetti. Vejledet virksomhedens personale i anvendelse af handsker og skift mellem arbejdsgange.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Set renholdelse af køkken herunder kontrolleret emfang, stegeplade, komfur, friture, røremaskine, grøntsniiter, køle og fryseskabe, samt udvalg af udstyr, redskaber og overfald der kommer i berøring med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Set vedligeholdelse af produktions område herunder kontrolleret klinker, køle og fryseenheder, samt stikprøvevis kontrolleret at udstyr og redskaber der kommer i berøring med fødevarer er i pæn og god stand. Ingen anmærkninger. Vejledet virksomheden om opmærksomhed og fokus på vedligeholdelse i produktionsområdet og overflader der kommer i berøring med fødevarer.

Fødevestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Al Capone Pizzeria**

Adresse Søndergade 20

Postnr./By 6670 Holsted

CVR-nr. 44665042

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur for køl og frost, samt opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

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

Fødevarestyrelsen

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

21-11-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift