

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Sulsted Pizza**

Adresse Elkærvej 15

Postnr./By 9381 Sulsted

CVR-nr. 45442551

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 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	
07-07-2025	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: Opbevaringstemperatur på alle køl og frost inventar, herunder i køleopsats med ingredienser til pizzaer. Følgende er konstateret: Et mindre køleskab i pizzeria havde en omgivelses temperatur omkring 9-10 grader. Her er blevet opbevaret nogle dressing, tomatsovs og 2 pakker ost, som ifølge producenten skal opbevares ved maksimum 7 grader. Virksomheden oplyste, man har sat de 2 pakker ost i dette køleskab inden åbningstid i dag. Virksomheden sat pakkerne tilbage i det store køleskab under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret endvidere brug af håndvask i forbindelse med tilberedning af pizzaer. Håndvasken er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir. Kontrolleret termometer, der anvendes til måling af kernetemperatur i fødevarer, er funktionsdygtigt. OK.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tilvirkningslokaler og personaletoilet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse. Følgende er konstateret: Virksomheden har taget kopier af skabelon til risiko analyse, men den er ikke udfyldt færdig. Virksomheden har fremvist

Fødevestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Virksomhed **Sulsted Pizza**

Adresse Elkærvej 15

Postnr./By 9381 Sulsted

CVR-nr. 45442551

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udfyldte risiko analyses blanketter for varemottagelse, opbevaring og varmebehandling.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden konkret vejledt om regel. Henviste til www.fvst.dk, eksempel på risiko analyse til virksomheden med begrænset behandling.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for bl.a. varemottagelse, opbevaring, varmebehandling. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring og varmebehandling i juni og juli. OK. Virksomheden har også fremvist dokumentation for nedkøling, men den er ikke udført korrekt.

Vejledt konkret om regel.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. 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 ingen bemærkninger.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved samhandel, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

07-07-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift