

Kontrolrapport

Virksomhed **Jølby Pizzeria v/ Vachagan**

Davtyan

Adresse **Præstbrovej 317**

Postnr./By **7950 Erslev**

CVR-nr. **32577520**

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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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



Denne kontrol, dato

13-06-2017



Tidligere kontrol

Dato	18-03-2016	
Dato	18-02-2015	
Dato	16-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køleskab,ok. Kontrolleret procedurer for fremstilling af oksekød incl. nedkøling og indfrysning,ok. Kontrolleret at frostvarer optøes i køleskab,ok.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

2) at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 2 døgn efter symptomophør,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré

4) at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Jølby Pizzeria v/ Vachagan

Davtyan

Adresse Præstbrovej 317

Postnr./By 7950 Erslev

CVR-nr. 32577520

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomhedens lokaler og udstyr,ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for

varemodtagelse, opbevaringstemperaturen, opvarmning og nedkølingskontrol. Konstateret der mangler enkelte målinger på opbevaringstemperaturen. Dette anses for en bagatelagtig afvigelse ved dette tilsyn, ingen

anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Konstateret de har udfyldt blanket 1, men mangler de

Øvrige. Virksomheden har modtaget oversigt over blanketter og fundet de relevante. De har oplyst de udfylder

de øvrige. Det anses for en bagatelagtig afvigelse at blanketterne ikke er udfyldt ved tilsyn,ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-06-2017

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift