

Kontrolrapport

Virksomhed Øster Brønderslev Pizzeria

Adresse Engvej 1

Postnr./By 9700 Brønderslev

CVR-nr.

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.	
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

16-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	05-10-2017	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur på køl og frost. Håndvask i tilvirkningsområde og på personalettoilet med sæbe og engangspapir, koldt og varmt vand. Vejledt generelt om regel for personalettoilet, herunder hvem må anvende det.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af tilvirkningsområde. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser, at der er planen om ny gulvbelægning i køkken. Virksomheden oplyser, vedligeholdelsesplan opdateres hermed.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for opbevaringstemperatur, varemottagelse/afhentning af varer, opvarmning og nedkøling siden sidste kontrolbesøg, samt skriftlig risiko analyse.

Følgende er konstateret: Der er ingen dokumentation for udført egenkontrol i de 2 første uger i maj. Risiko analyse blanket 1 og 2 er ikke udfyldt korrekt i trin nr. 1. I øvrigt er blanketter nr. 6, 9 og 11 ikke udarbejdet.

Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtige overtrædelser.

Vejledt konkret om korrekt procedure for opvarmning og nedkøling af fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Korrekt ophængning. OK.



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