

Kontrolrapport



Virksomhed **Fløng Pizza**

Adresse Hedevej 1

Postnr./By 2640 Hedehusene

CVR-nr. 37231231

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

01-05-2019



Tidligere kontrol

Dato	06-06-2017	
Dato	29-03-2016	
Dato	05-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og temperatur i køleinventar og kølerum. Facilteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Vejledt om at rent arbejdstøj og rene viskestykker kun må opbevares i forrummet til toilettet, hvis det er i en lukket kasse eller skab. Virksomheden har redegjort for styring af skinke i pizzadisk på tid, vejledt om at der ikke må fødevarer fra diske hvor kølekæden er brudt, disse skal kasseres.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale samt område ved disk, kølerum herunder udstyr og inventar fremstår tilfredsstillende renholdt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Gulv, væg fremstår vaskbare med hele og tætte overflader. overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår tilfredsstillende. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, egenkontrolprogram samt dokumentation for kontrol af temperatur ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkølig for indeværende år. Vejledt om at det ikke længere er et krav at udpege skyllevandstemperaturen som et kritisk kontrolpunkt, det kan være et god arbejdsgang og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Fløng Pizza**

Adresse **Hedevej 1**

Postnr./By **2640 Hedehusene**

CVR-nr. **37231231**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumenteres af servicemontøren ved besøg. Vejledt om korrekt dokumentation af varemottaglse og at medtage kødprodukter i dokumentation af nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anprisninger på menukort af skinke, lufttørret skinke, ostetern og bacon, dette stemmer overens med de faktiske forhold.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Varestandarder: Vejledt om at det kun er Parmigiano-Reggiano som må betegnes parmesan.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-05-2019

Dato