

Kontrolrapport



Virksomhed **Gjellerup stenovn pizza**

Adresse **Klokkekildevej 23C**

Postnr./By **7400 Herning**

CVR-nr. **35921540**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, 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

14-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	15-05-2018	
Dato	30-08-2017	
Dato	12-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for nedkøling af stegt hakket oksekød, ok. Der er vejledt om optimering ved hurtigst muligt efter endt varmebehandling at placere i køleskab. Kontrolleret generel orden ved opbevaring og adskillelse af fødevarer, ok. Drøftet virksomhedens kølekapacitet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret afløb i køkkengulv, omkring kebabsteger, afløbet er ikke overdækket/aflukket. Ansvarlig har bestilt renovering heraf og indtil da er der lagt beton flise over, ok. Kontrolleret bund hylder i skab ved kebab steger m.v. Flere hylde kanter af afslidt og i områder er der ru spåntræ. Ansvarlig er opmærksom, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse og egenkontrolprogram for nedkøling.

Følgende er konstateret: Implementering af skriftlige procedurer for nedkøling er ikke sket i henhold hertil. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der allerede under tilsynet er taget korrigerende handling.

Vejledt generelt om gældende regler for nedkøling. Ansvarlig har misforstået skriftlige procedurer.

Kontrolleret dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og varmebehandling, i perioden fra



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

