

Kontrolrapport

Virksomhed **Helios Pizza & Steak House**

Adresse Eriksmindevej 26

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 33101899

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
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	
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

13-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	02-05-2018	
Dato	20-06-2017	
Dato	19-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og temperaturer på fødevarer i kølerummet, placering af håndvask og faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Kontrolleret: Opbevaringstemperaturen i kølegraven. Det indskræpes, at varmbehandlede nedkølede letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 grader Følgende er konstateret: Opbevaringstemperaturen bliver målt med kalibreret rumføler til 10 grader. Centrumtemperaturen i kebabkød måles med kalibreret indstiks termometer til 10,3 grader og pepperoniskriver bliver målt til 7 grader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kigger på displayet, som viser 4 grader og benytter et infrarødt termometer til kontrol af dette. Fødevarerene bliver kasseret på tilsynet.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomheden har ikke et indstikstermometer. Vejledt om brugen af indstikstermometer, når der skal kontrolleres/dokumenteres en indstiks temperatur.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Helios Pizza & Steak House**

Adresse Eriksmindevej 26

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 33101899

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Ventilation i kølerum fremstår snavset, fremstår med grålige tykke belægninger og begyndende skimmel.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af inventar og udstyr i køkkenet. Vejledt om vedligeholdelse af bordplade og skærebrætter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan samt dokumentation for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling for 2019. Ok.

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

Godkendelser m.v.: CVR nummer kontrolleret. Ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-08-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift