

Kontrolrapport

Virksomhed **Diana Pizza**

Adresse **Tallerupvej 17**

Postnr./By **5690 Tommerup**

CVR-nr. **38447572**

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

12-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	06-08-2019	
Dato	28-08-2018	
Dato	04-07-2018	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvask med sæbe og engangsftørring, temperaturkontrol i køle- og fryseenheder.

Følgende er konstateret: På tilsynet lægges uemballerede skinkestykker løst ned i kummefryser oven på emballerede frosne fødevarer så der er risiko for kontaminering.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for at undgå krydskontaminering.

Konkret vejledt om løsningsforslag til f.eks at komme skinkestykkerne i egnede poser eller andet fødevarekontaktmateriale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af kølebord inkl gummilister, kold jomfru og anretterbord.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse af fødevare med og uden kølekrav.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatu, opvarmning og nedkøling fra sidste tilsyn og frem til dags dato. Konkret vejledt om løsningsforslag til at måle varmebehandling i forskellige



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Diana Pizza**

Adresse **Tallerupvej 17**

Postnr./By **5690 Tommerup**

CVR-nr. **38447572**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-11-2019

Dato