

Kontrolrapport



Virksomhed **Roma Pizzeria**

Adresse **Jyllingecentret 9**

Postnr./By **4040 Jyllinge**

CVR-nr. **29228582**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	06-11-2018	
Dato	10-09-2018	
Dato	23-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur på friture olie og oliens farve. Virksomhedens har redegjort for deres gode arbejdsgange for begrænsning af akrylamid/PAH] ved fremstilling af pommes frites. Virksomheden oplyser at de efterlever brugsanvisningen fra producenten og skifter deres olie ofte.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde, herunder ovn, komfur, udsugningsanlæg, skuffer og skabe, opvaske maskine, samt øvrige maskiner og redskaber. Endvidere er der kontrolleret for tilstedeværelsen af godkendte rengørings og desinfektionsmidler. Samt opvaskemaskine med skyllevandstemperatur på over 80 grader..

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens har risikoanalyse for dannelse af akrylamid/PAH] ved fremstilling af bla. pommesfrites.

Uddannelse i hygiejne: Virksomheden har grundlæggende kendskab til problemer omkring dannelse af akrylamid og betydningen af temperatur/tid/farve.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der oplyses med skiltning at information om allergener i virksomhedens produkter, kan oplyses ved henvendelse til personalet.



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