

# Kontrolrapport

Virksomhed **Ild.Pizza A/S**

Adresse **Sortevej 8**

Postnr./By **8543 Hornslet**

CVR-nr. **40113274**

| 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                     |          |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**10-12-2019**



## Tidligere kontrol

|      |  |
|------|--|
| Dato |  |
| Dato |  |
| Dato |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer

herunder temperaturkontrol. Vejledt om at opsætte vask til hygiejnisk håndvask i nærheden af produktionsområdet.

Opvaske foregår nu i en anden virksomhed, men virksomheden oplyser, at der bliver installeret opvaskemaskine inden for de næste uger. Vejledt om holdbarhedsstyring af frosset hakket oksekød.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktbærende flader og køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomheden oplyser, at de er igang med at lave særskilt toilet til personalet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring fra 29. november til d.d. Vejledt om dokumentation for varemodtagelse, opbevaring og opvarmning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Mærkning og information: Følgende er konstateret: På



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

2 timer

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed Ild.Pizza A/S

Adresse      Sortevej 8

Postnr./By 8543 Hornslet

CVR-nr. 40113274

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedens menukort står der aldrig bruges frosset kød og grønt, og i fryser ses frosset hakket oksekød.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vildledning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

L forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

10-12-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift