

Kontrolrapport

Virksomhed **Star pizza & Burger**

Adresse Slotsgade 10

Postnr./By 8550 Ryomgård

CVR-nr. 34424373

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-02-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, sporbarhed på indkøbte fødevarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Tilberedning og take away salg af pizza og grillretter. Indkøb ved DK registrerede virksomheder som levere varer og person er tilstede ved modtagelse, ok. Temperat, orden og adskillelse ved opbevaring af fødevarer i kølerum, i køledisk og frostrum, ok. Vejledt om opbevaring i bordkøler herunder 3 timers rettesnor og at disk tømmes ved luk. Adgang til håndvask og anden vask anvendes tidsadskilt til fødevarer/opvask med efter rengøring.

Varmebehandling over 75 grader, rutine kontrol med indstikstermometer, ok. Nyt termometer indkøbes, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i diskområde, ved pizzaovn, stegeområde, i køledisk/kølerum/frostrum, arbejdsoverflader samt personalefaciliteter/forrum, set ok. OPvaskemaskine med skyl over 80 grader er bestilt og installeres derefter, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Star pizza & Burger**

Adresse Slotsgade 10

Postnr./By 8550 Ryomgård

CVR-nr. 34424373

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler fremstår med fliser på vægge, ny vaskbar gulvbelægning, loft af træ er overfladebehandlet. Inventar og udstyr med stål overflade og egnet til brug i fødevarelokaler set, ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Risikoanalyse er opstartet, tilrettet alle procedurer og egenkontrolprogram med skemaer til dokumentation af kritiske kontrolpunkter er igangsat, set ok.

Godkendelser m.v.: Første tilsyn i nyåbnet pizzeria. Virksomhedens aktiviteter fundet i orden til lokaleindretning og registrering.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-02-2021

Dato