

Kontrolrapport

Virksomhed **De fyrretyve røvere**

Adresse **Frederiksbjerg Torv 1, St**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **41641509**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

12-02-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved importt, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der er ingen produktion på tilsynet. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaring af fødevarer i køleskabe, fryser og lager. Faciliteter til hygiejnisk håndvask i pizzeriaafdeling og personaletoilet.

Gennemgået procedurer for transport af fødevarer til ejers anden virksomhed, transporten foregår i kølebil.

Følgende er konstateret: I køkken til pitatilberedning er der en stor stålvaske som anvendes til klargøring af grønt. Det vurderes at der er for langt til håndvask i pizzatilberedning, hvorfor der



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 40 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **De fyrretyve røvere**

Adresse **Frederiksbjerg Torv 1, St**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **41641509**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konkret er vejledt om opsætning af håndvask i pitaafdelingen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for antal vaske og produktionsflow.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken til pitatilberedning køkken til pizzatilberedning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken til pitaforberedning og køkken til pizzaforberedning. Ingen anmærkninger. Øvrige lokaler er under renovering og virksomheden oplyser at sprækker/huller i vægge i kælder, kølerum og personaletoilet tætnes og gøres vaskbare.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og fastsatte kritiske kontrolpunkter. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for januar 2021 for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. samt fødevareaktiviteter og registrering.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-02-2021

Dato