

Kontrolrapport

Virksomhed **Benløse Pizza**

Adresse Benløseparken 2

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 26785405

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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

01-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	11-11-2020	
Dato	27-10-2020	
Dato	30-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl og frost i produktionsområde, ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køle-/fryserum, ingen anmærkninger.

Kontrolleret håndvaskefaciliteter i bagerste tilvirkningsområde, ingen anmærkninger.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne i første produktionskøkken. Vejledt generelt om regler for, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af kølerum samt bagerste tilvirkningsområde med opvask, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om renholdelse af svært tilgængelige områder, herunder køleinventar i forreste tilvirkningsområde, gulvlister samt samlinger ved disk.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af kølerum. Følgende er konstateret: Der er større ansamling af stillestående vand på gulvet i kølerum. Loftet er itu ved



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Benløse Pizza**

Adresse Benløseparken 2

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 26785405

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køleblæser i venstre side og tildækket med et større plaststykke for at holde loftet på plads. Fodtrin ind til kølerummet sidder ikke fast og er ikke vedligeholdelsesvenligt.

Virksomheden oplyser at vandet på gulvet løbende fjernes og at problematikken er opstået efter loftet er gået i stykker. Virksomheden har ydermere oplyst, at den har indkøbt nye loftplader (disse er fremvist ved virksomhedens indgang fra centeret), samt at fodtrin udskiftes til rustfrit stål. Virksomheden oplyser at ovenstående er skiftet ud inden for 14 dage.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Kontrolleret vedligehold af aflåst dør ved håndvask i opvaskeområde. Følgende er konstateret: Døren mangler overfladbehandling og har opsuget væske i bunden. Virksomheden oplyser at det bliver skiftet til rustfrit stål indenfor 14 dage. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vedligehold af lokaler i fødevarevirksomheder.

Kontrolleret skadedyrssikring af lofter i tilvirkningsområde.

Følgende er konstateret: Virksomheden har opsat nye tv-skærme med oplysninger om menukort ved tilvirkningsområde. Der er opstået huller i loftet hvor skærmene er opsat. Virksomheden oplyser at udlejer vil laver det inden for 14 dage. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af de skriftlige egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomhedens egenkontrolprocedurer til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning.

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser at den ikke har nedskrevet nogle egenkontrolprocedurer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er der aldrig nogen der har sagt vi skal have. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-10-2021

Dato