

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Langelands Pizza og Kebabhouse**

Adresse **Østergade 11**

Postnr./By **5900 Rudkøbing**

CVR-nr. **28174586**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	19-07-2018	
Dato	14-11-2016	
Dato	28-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Tildækning og adskillelse af fødevarer i køleskabe på lager og produktionslokale. Kontrolleret optøning af kebab i køleskab, herunder kontrolleret procedurer for at optøning af kebab finder sted ved max 5 grader, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: virksomheden produktionslokaler og udstyr i produktionslokaler fremstår ikke tilstrækkelig renholdt. Under utætte rørsamlinger under vask i bagerste produktionskøkken ligger der våde klude med farvede plamager. Dørkarme og trappetrin mellem de bagerste produktionslokaler fremstår med tørre grå belægning og ansamlinger. Dejmaskine i bagerste produktionslokale fremstår med indtørret dej og melrester. Virksomheden oplyser, at der blev produceret dej i går. Emfang i midterste produktionslokale fremstår med gule og sorte olierede plamager langs filter og væg. Frituremaskine med to kurve fremstår med produktrester og fedtede olierede plamager. Oven på rist til gaskomfur har

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Langelands Pizza og Kebabhouse**

Adresse Østergade 11

Postnr./By 5900 Rudkøbing

CVR-nr. 28174586

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden lagt en menutavle af plast som fremstår med fedtede belægninger, opsprøjt samt brunlige plamager særligt omkring hjørnerne. Rist og blus under pladen fremstår med tørre produktrester og fedtede drejeknapper.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden. Generelt vejledt om regler for renholdelse af lokaler og udstyr. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til optimering af procedurer for renholdelse af udstyr og lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling fra maj 2022 til dags dato. Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende varmebehandling til minimum 75 grader, ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Virksomheden egenkontrolprogram.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise et skriftligt egenkontrolprogram. Dog har virksomheden fremvist en dækkende risikoanalyse med udpegede CCP'er og GAG'er. Endvidere har virksomheden fremvist dokumentation for gennemført egenkontrol for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden har fastsat frekvens for dokumentation af kritiske kontrolpunkter 1 gang pr uge. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om egenkontrolprogram. Konkret vejledt om løsningsforslag til at anvende egenkontrolprogram på www.fvst.dk under "Egenkontrol & Risikoanalyse".

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

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

05-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk