

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Napoletana**

Adresse **Park Allé 288**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **30891996**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

11-08-2022



Tidligere kontrol

Dato 28-03-2022	
Dato 22-02-2022	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 27-08-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur i kølerum og køleskuffer under kølemontren og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. der blev ved dagens tilsyn opsat en ny sæbe på virksomhedens toilet/kundetoilet. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Kontrolleret adskillelse under produktion og drøftet tidsstyring af virksomheden pizza disk. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Virksomhedens udsalgs montre med nedkøle pastasalat, lagsagne og pålæg.

Det indskærpes, at kølepligtige fødevarer som pastasalat, lagsagne og pålæg maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret: der opbevares pastasalat, lagsagne og emballageret pålæg ved en temperatur på mellem 9,1°C og 8,6°C målt med kaliberet luft føler flere steder i kølemontren. Endvidere er der målt 9,8°C målt med kaliberet indstiks termometre, i lagsagne fremstillet dagen før og som har været placeret i kølerummet over natten. Lagsagnen er placeret i den pågældende kølemontre under tilsynet. Temperaturen blev i pastasalat målt til 7,7°C målt med kaliberet indstiks termometer. Virksomheden målte selv temperaturen til 8,4°C med deres indstikstermomter. Billede dokumentation taget

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Napoletana**

Adresse Park Allé 288

Postnr./By 2605 Brøndby

CVR-nr. 30891996

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi laver mindre udstillings portioner og sikre os at disse sælges inden for 3 timer eller kasseres.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt om at indføre tidsstyring/p- skiver for den pågældende montre hvis temperaturen på max 5°C ikke kan overholdes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe og serveringsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling. Set dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens til uge 24. Set egenkontrolprogram og egnet termometer til måling af CCPér.

Kontrolleret: Egenkontrol fra uge 23 og frem til d.d.

Følgende er konstateret: der er ikke dokumenteret egenkontrol siden uge 23. Virksomheden har holdt ferielukket i 5 uger og der er dermed ikke dokumenteret i små 4 uger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at dokumentere egenkontrol efter egen fastsatte frekvens for at sikre fødevarer sikkerheden.

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

Fødevarestyrelsen

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

11-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk