

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Byens Restaurant & Pizzeria**

Adresse M D Madsensvej 4

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 15984678

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

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

Denne kontrol, dato

08-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 11-09-2020	
Dato 20-07-2020	
Dato 10-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kølerum og køleskab er hensigtsmæssigt placeret i de umiddelbare omgivelser inden for virksomhedens produktionssted samt udstyrets/inventarets placering i forhold til produktionsflow, så der ikke er risiko for krydskontamination. Alle fødevarer der transporteres fra kølerum i kælder til køkkenet er tildækket. Fødevarer er hensigtsmæssigt placeret i kølerum/køleskabe, så der ikke er risiko for krydskontamination.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens vedligeholdelse af kølerum og køleskabe. Kølerum: Vedligeholdelse af gulv, vægge, lofter, dør, reoler, fordamper. Forekost af lidt rust på kølegitter ved køleaggregat i kølerum. Køleskabe: Vedligeholdelse ind- og udvendigt. Tætningslister på døre fremstår tætte og hele.

Procedurer/gode arbejdsgange

for vedligeholdelse er implementeret og overholdes.

Virksomheden kan mundtligt redegøre for sine procedurer for vedligeholdelse af kølerum og køleskabe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har lavet en risikoanalyse for opbevaring. Vedligeholdelseplan er udarbejdet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

