

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pizzaria og Burgerhouse**

Adresse **Rybjerger Alle 91**

Postnr./By **2860 Søborg**

CVR-nr. **30775619**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	1
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

18-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 23-08-2022



Dato 20-06-2022



Særlige mærkningsordninger

Dato 17-02-2022



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt antal og placering af vaske, opbevaringstemperatur i kølerum, kølebord samt kummefryser i kælderrum.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg fremsendt kr. 5.000.

Følgende er konstateret: i kølerum fremstår reolstativ med fedtet belægninger, på undersiden af blå plasthylder ses der sorte prikker og der er sorte prikker på lampen i kølerummet, langs gulvkanter ligger der krummer og tabte produktrester. Røde og hvide spande med ris, sukker og salt som opbevares under stålborde i køkken ses der brun og gul snavs på låg samt sorte prikker, kælderen fremstår ikke velvedligeholdt her opbevares emballage, sodavand, 3 kummefrysere, store krydderiposer og poser med pasta, der ligger støv, spindelvæv og pus på hylder langs gulv kanter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør rent i kølerum en gang om ugen og vi får det gjort rent igen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af kælderrum. Følgende er konstateret: I kælder fremstår vægge med afskallet maling, løst pus og enkelte steder ses der fugt i væggene. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt

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 **Pizzaria og Burgerhouse**

Adresse Rybjerg Alle 91

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 30775619

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

generelt om regler for vedligeholdelse at fødevarerlokaler herunder at gulv, vægge og loft skal fremstå med en glat og vaskbar overflade..

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Ny risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Virksomheden har udpeget opbevaring af frosne fødevarer ved -18 °C som et kritisk kontrolpunkt, men virksomheden dokumentere ikke temperaturen for kummefryser og fryseskabe i egenkontrolprogrammet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for at kritiske kontrolpunkter skal dokumenteres i egenkontrolprogrammet. Vejledt konkret om at opbevaring af frosne fødevarer kan være en god arbejdsgang i stedet for et kritisk kontrolpunkter.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

18-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift