

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pizza-Burger House**

Adresse Nylandsvej 44

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 25120736

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	2
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

31-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 16-12-2019	
Dato 22-05-2017	
Dato 04-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktion, herunder opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser, at der ikke nedkøles mere hvilket stemmer overens med virksomhedens fødevareaktiviteter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Lister, hjørner og kanter i køleinventar til pizzaproduktion fremstår med sorte skimmellignende belægninger. Vindueskarm ved siden af pizzadisk fremstår ligeledes med sorte skimmellignende plamager og snavs af ældre dato. Sigte, der er rengjort er beskidt med mørke belægninger af fastsiddende snavs af ældre dato. Rengjort beholder til opbevaring af fødevarer har sorte belægninger af snavs på undersiden. Under bord med vask er der ned løbne væsker på væggen og meget spindelvæv. Kanter på fliser langs gulv er mørke af snavs. Billeddokumentation er medtaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får jeg gjort rent.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Pizza-Burger House**

Adresse Nylandsvej 44

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 25120736

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling siden den 15. juli 2022. Jf. virksomhedens egenkontrolprogram skal dette gøres en gang ugentligt. Virksomheden varmebehandler pizza, bacon, brugerbøffer, lasagne mm.

Der ud over er der gennem året dokumenteret temperaturkontrol ved varemottagelse og opbevaring 3 gange i maj, april og juni og 1 gang i august, september og oktober.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg troede ikke jeg skulle dokumentere når jeg ikke selv laver kødsovs mere.

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

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse af fødevarekontaktmaterialer.

Det indskræpes, at fødevarekontaktmaterialer ikke må anvendes, hvis de ikke opfylder de generelle krav om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer. Fødevarekontaktmaterialer må kun anvendes til de formål, hvortil de er tilsigtet.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke dokumentere, at de plastbeholdere der anvendes til opbevaring af fødevarer i pizzaproduktion er egnede til kontakt med fødevarer. Plastbeholdere er lig med opvaskebaljer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg skifter dem ud. Indskærpelsen medfører to gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Generelt vejledt om regler for fødevarekontaktmaterialer.

Fødevarestyrelsen

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

31-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk