

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Adams Pizzeria**

Adresse Grenåvej 787

Postnr./By 8541 Skødstrup

CVR-nr. 29437831

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

10-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 16-01-2019	
Dato 31-10-2017	
Dato 25-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaske faciliteter, gennemgået hakket oksekød i virksomheden med henblik på holdbarhed og virksomhedens procedure for håndtering af fersk hakket kød herunder tilsætning af ingredienser. Gennemgået virksomhedens pepperoni under tilvirkning og beholdning i kølerum på lager. Den pepperoni virksomheden anvender indeholder krydderi, hvilket kan ses visuelt. Kontrolleret opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i kølerum og køleenheder og procedure for overholdelse af 3-timers regel i kølebro.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af tilvirkningsområde, køleenheder, kølerum, produktionsområde i baglokale samt lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring og opvarmning for de sidste 4 mdr. Kontrolleret risikoanalyse og egenkontrolprogram for samme emner som ved dokumentation.

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

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