Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pizza Master Søften**

Adresse Århusvej 58
Postnr./By 8382 Hinnerup
CVR-nr. 32615414

Denne kontrol, dato
01-12-2022

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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 3	😐	Indskærpelse 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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Procedurer for opvarmning/nedkøling af hakkebøf herunder korrekt brug af termometer. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pizza Master Søften**

Adresse Århusvej 58
Postnr./By 8382 Hinnerup
CVR-nr. 32615414

Tilsynsførendes bemærkninger

Salgs-område, køkken, forkøkken, bordoverflader, gulve, dejrører, pizzaovn, stegesektion, personaletoilet, køle- og fryseenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Køkken og fryser. Følgende er konstateret: Gulvet ved indgangen til køkken er slidt 5x5cm. Der mangler få steder lidt fuge ved pizzaovn og emhætte. En ødelagte flise ved døren ind til køkkenet. manglende liste dør til pasonalerum. Fryser er ikke kold nok måler en temperatur på -16. Virksomheden har redegjort for vedligeholdelse plan. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan). Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, opvarmning og nedkøling, fra 01.09.2022

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

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

01-12-2022
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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