

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pizza Toppers Tilst**

Adresse **Langkærvej 2 D**

Postnr./By **8381 Tilst**

CVR-nr. **34655960**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
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

07-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 02-05-2017	
Dato 20-01-2017	
Dato 03-11-2016	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Der er optaget fotodokumentation under kontrolbesøget.

Hygiejne: Rengøring: Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

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

På virksomhedens lager ses der spindelvæv i loft, under hylder, og bag kummeffryser. På bagdør fra lager ses der en mørk belægning omkring del af dør med håndtag. Gulv på lager er støvet. der står en spand med maling med et tykt lag støv på. Der står en donkraft på gulvet under hylder med kolonialvarer denne er støvet og belagt med en sort olielignende belægning. I virksomhedens produktionskøkken ses der en sort skimmellignende plamage på væg bag vask. I køleskab med opbevaring af div fødevarer ses der grøn skimmellignende vækst på alle hyller og sorte belægninger i gummilister på lågerne. På æltekar ses der oppe under røre armen en fastsiddende tyk gullig belægning.

På blender ses der mørke belægninger og fedtede produktrester indvendigt og udvendigt på hele maskinen. På stikkontakt i produktions køkken ses der en brunlig fedet belægning. I pizza disk området ses der under kølleenhed på

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 Toppers Tilst**

Adresse Langkærvej 2 D

Postnr./By 8381 Tilst

CVR-nr. 34655960

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

pizzadisk samt indvendigt i køleskabe under pizzadisk bord indtørrede produktrester.

Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: jeg gør hvad jeg kan med det er svært..

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: På lager ses der afskallet puds og mørtel på væg rund om døren. og flere steder langs gulv og loft. I kasse til ovenlys vindue i køkkenet ses der sorte løstsiddende afskalninger af maling. Der er del huller i den pudsede og malede væg. Afløb under vask er ikke tætsluttende der er sat en beholder under hvor spildevand er opsamles spildevand der komme ud af røret.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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: der er ikke dokumenteret egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning og nedkøling som er de udpegede CCP i følge virksomhedens risikoanalyse, Dokumentationen er fastsat til ugentligt for varemodtagelse og opbevaringstemperatur og hver gang for opvarmning, nedkøling og varmholdelse

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

07-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk