

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Suldrup Pizza og Burgerhouse**

Adresse **Hjedsbækvej 298**

Postnr./By **9541 Suldrup**

CVR-nr. **41205644**

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

07-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	25-06-2020	
Dato	16-04-2018	
Dato	24-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur målt i køleenheder med opbevaring af fødevarer - OK.

Kontrolleret: Separate håndvaske til: håndtering af fødevarer, hygiejnisk vask og opvask, der forefindes 2 vaske. Håndtering af salat foregår tidsadskilt (før opstart) herefter benyttes vasken som håndvask. OK. Vejledning: Der er vejledt om anden procedure for optøning af kebab og kylling fra frost.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Rengøring i køkken/køkkeninventar. Følgende er konstateret: Gummilister i kølemontre har mørke belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøring/udskiftning af gummilister. Kontrolleret: Rengøring af personaletoilet. OK. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling, varemodtagelse, opvarmning, temperatur kontrol af fryser og køleskabe - dokumentation fra januar 2023 til d.d. set.

Virksomheden er vejledt omkring variation i dokumentation for opvarmning af forskellige emner fra menukortet.

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

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 fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk