

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aarup Stenovns Pizza**

Adresse **Bredgade 22**

Postnr./By **5560 Aarup**

CVR-nr. **38597000**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	2
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	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	18-05-2021	
Dato	02-02-2021	
Dato	01-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C samt hakket kød maksimalt må opbevares ved 5 °C.

Følgende er konstateret: I kølebrønd ved pizzabord måles med indstikstermometer forstegt kebab til 8,5 grader (ca. 2 kg), strimlet skinke måles til 6,5 grader (ca. 800g). Hakket oksekød måles måles med indstikstermometer til 9,6 grader (ca. 3 kg) - med luftføler måles der 25,5 grader. Produkterne har stået fra kl. 13.45 og til denne kontrol kl. 16.50 uden produktion af pizzaer i perioden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi prøver at ændre på at sætte det senere op i kølebrønden.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Håndvaskeforhold med sæbe og engangsftørning i pizza område, temperaturkontrol i køleborde og køleskabe i produktionsområde bag pizzeria.

Følgende er kontrolleret: Opbevaring af fødevarer i fryser.

Følgende er konstateret: Halve "grillkyllinger" ligger uemballerede i fryser, fryseren ses med tykt lag rimdannelse

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 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 **Aarup Stenovns Pizza**

Adresse Bredgade 22

Postnr./By 5560 Aarup

CVR-nr. 38597000

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

langs kanter invendigt, derved er der risiko for kontaminering. Virksomheden oplyser de fremadrettet vil ligge kyllingerne i en pose.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr.

Det indskræpes, at redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: kølebord ved "burger station" ses der et stykke påsat træ med noget lignende byggeskum som lim i højre side ved siden af kantinerne, ved pizzabord ses der rå træ på holder/fod til koldjomfru samt bordpladen ses med flere revner og mindre huller, så der er åbent ind til finér lignende træmateriale. Mikroovn ses med rustdannelser inden i, så der er risiko for neddryks samt stel til bord med vask i produktionslokale ses med rustdannelser.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi ordnet.

Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning fra april 2023 og frem til dags dato.

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

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

07-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk