

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Buffalo Pizza**

Adresse **Voldgade 3**

Postnr./By **9740 Jerslev J**

CVR-nr. **44109859**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
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

11-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvask til hygiejnisk vask af hænder, papir og sæbe forefindes. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Følgende er konstateret: Temperatur på 11 °C målt med indstikstermometer i uemballeret pizzaost i kølemontre over pizzadisk. Opbevaring af olie og pizzabakker på kontor med gulvtæppe.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsforslag om opbevaring af pizzaost eksempelvis i små mængder i max 3 timer ad gangen. vejledt konkret om løsningsforslag for opbevaring af olie og pizzaesker.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering.

Følgende er konstateret: 12 fluier på og omkring tilberedning af råvarer, herunder på skærebrætter og arbejdsbord med utildækket fødevarer, såsom pølser og salat.

Virksomheden havde følgende bemærkninger De kommer ind ad døren. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Buffalo Pizza**

Adresse Voldgade 3

Postnr./By 9740 Jerslev J

CVR-nr. 44109859

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Følgende er konstateret: Indtørrede brunlige belægninger på gummilister omkring døre til køler under pizzadisk. Gulv under samme køler er urent med madrester og støv af ældre dato. Vægge under pizza ovn med indtørrede stænk fra pizzafyld. Spindelvæv under arbejdsbord i tilvirkningslokale. Gummiliste i køleskab med indtørret brunligt snavs, hylder/riste i køleskabet med hvidt snavs. spindelvæv på hylde over emballerede engangsbakker i baglokale.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi rengør det hurtigst muligt.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af gulv under pizzadisk. Følgende er konstateret: Gulv fremstod urent og svært at rengøre.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder udskift af gulvtæppe til et mere vaskbart overflade.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for virksomhedens fødevareaktiviteter. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur, varemodtagelse og varmebehandling for perioden juli til d.d. OK.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter, virksomheden oplyser at de ikke importerer fødevarer.

Virksomheden er efter ejerskifte fortsat indplaceret i risikogruppe "middel" og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol. Ansættelsesforholdet i virksomheden er uændret efter ejerskifte.

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning

Fødevarestyrelsen

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

11-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk