

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Centrum pizza**

Adresse **Kirketorvet 6A**

Postnr./By **8310 Tranbjerg J**

CVR-nr. **41821175**

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

02-10-2023



Tidligere kontrol

Dato	01-05-2023	
Dato	11-01-2023	
Dato	29-11-2022	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl, herunder temperaturmåling i virksomhedens køleenheder. Gennemgået virksomhedens procedure for nedkøling.

Virksomheden oplyser at kødsauce nedkøles i en stor gryde i et vandbad fra +65 grader til cirka +7 grader indenfor 4 timer, hvorefter det indfryses. Virksomheden har ingen fødevarer under nedkøling ved dagens kontrolbesøg. Vejledt generelt om regler for nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af virksomhedens udstyr.

Følgende er konstateret: I enkelte af virksomhedens køleenheder ses der små sorte belægninger på gummilisterne. På bordben og på forkant under bordplade på produktionsbord under friture ses der fedtede indtørrede belægninger. Resten af virksomheden fremstår ren ved dagens kontrolbesøg.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Centrum pizza**

Adresse **Kirketorvet 6A**

Postnr./By **8310 Tranbjerg J**

CVR-nr. **41821175**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling, samt virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for de samme aktiviteter i perioden fra den 01.08.23 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark.

Fødevarestyrelsen

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

02-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk