

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sason Pizza og Kebabhouse**

v/Naser Esmailzadeh Marne

Adresse Slotsgade 56

Postnr./By 9330 Dronninglund

CVR-nr. 32134270

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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

28-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 06-09-2023



Dato 04-11-2022



Dato 26-07-2022



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende

personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller

bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske

håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold samt egnet og rent

arbejdstøj.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende

personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en

sygdom f.eks. Roskildesyge, der kan overføres til fødevarer og

derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos

forbrugerne,

2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til

man har været symptomfri i mindst to døgn,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når

man har plejet børn/bekendte med opkast/diarré

4) at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj

5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og

uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om

det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos

medarbejderne.

Virksomheden har beskrevet procedurer i forbindelse med

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Sason Pizza og Kebabhouse**

v/Naser Esmailzadeh Marne

Adresse Slotsgade 56

Postnr./By 9330 Dronninglund

CVR-nr. 32134270

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fremstilling af pitabrød med fyld, herunder at man vasker frugt og grønt inden anvendelse. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Pizzaafsnit, grillafsnit samt afsnit med opvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Pizzaafsnit og grillafsnit. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer samt opvarmning sidne sidste tilsyn.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

28-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift