

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Champions Pizzeria og Grill**

Adresse Skovvej 1

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 30966600

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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

12-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 11-05-2022	
Dato 10-06-2021	
Dato 26-07-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur på køl og frost. Termometer, der anvendes til måling af kernetemperatur på fødevarer, virker korrekt. Procedure for måling af opbevaringstemperatur. Håndvask i produktion er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køledisk under pizza produktion. Ingen anmærkninger

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

Det indskærpes, 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: Vægge under fritureområde fremstod

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 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 Champions Pizzeria og Grill

Adresse Skovvej 1

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 30966600

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med gul og orange tyk lag fedtbelægning. Væg over bordet med dressinger og uemballerede pomme frites fremstod med gul lag fedt, og hængte spindelvæv. Og rør til håndvask fremstod med fedtbelægninger.

Opvaskemaskine med sort og gullige belægninger på lågs kanter og indvendigt i maskine på vaskearm og væg.

Opvaskebakke med grå-gullig belægning. Køleskab på lager ved køkken havde belægninger af skimmellignende vækst, og tabte produkt i bund. Der opbevaredes beskidte karklude på radiator i det samme lager, og radiator fremstod med snavs og produktrester bagved. Tykt lag støv på stikkontakt ved sidstnævnte køleskab.

Produktrester på gulv bagved kummefryser i køkken.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Troede det var kalk i opvaskemaskinen. Vi skal have malet friture området. Vi gør det rent.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køleskab på lager ved køkken. Konstateret: Hylderne fremstod med afskallende maling, og rust. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for overflader i en fødevarevirksomhed.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, varmebehandling og nedkøling i 2023. Vejledt konkret om udfyldelse af egenkontrolskema med frekvens for dokumentation af egenkontrol og årstal. Vejledt endvidere om løsnings forslag for korrekt udfyldt nedkøling, således man overholder temperaturkrav ved starten af nedkøling. OK.

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

12-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk