

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pizza Boys ApS**

Adresse Hveensgade 1

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 42393169

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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

26-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 19-06-2023	
Dato 14-06-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 02-09-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg 5.000 kr. fremsendt. Følgende er konstateret: Ved kontrolbesøgets start ekspederes kunder, hvor der modtages pengesedler og gives mønter tilbage. Medarbejderen fortsatte sit arbejde herefter, med at gå i køleskabe, lukke pizzabakker mv. uden at vaske hænder først. Kort tid efter modtager en anden medarbejder kontanter fra en kunde, og giver kunden penge retur. Medarbejderen går herefter i køleskab og udleverer drikkevarer til kunden, uden at vaske hænder først. Ved kontrolbesøgets start er der ikke sæbe tilgængelig ved håndvask. En medarbejder udtaler, at pågældende medarbejder normalt kun desinficerer sine hænder, anden medarbejder siger "nej, vi vasker selvfølgelig hænder" og beder om at der bliver fundet en sæbe frem til den tilsynsførende. Sæben bliver fundet efter få minutter. I virksomhedens egenkontrolprogram under procedurer for personlighygiejne står: "Det er vigtigt, at man sørger for at have rene hænder (se nedenstående vejledning for håndvask). (...). Håndvask er næsten det vigtigste for at undgå krydskontaminering, da urene hænder er en af primærårsagerne til at bakterier og vira kan spredes - både mellem mennesker, men også fra mennesker til fødevarer. (...). Vi vasker hænder, når: vi begynder at arbejde med fødevarer, vi skifter arbejdsproces, når vi kommer fra

Fødevarestyrelsen

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

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 **Pizza Boys ApS**

Adresse Hveensgade 1

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 42393169

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

pause, det er nødvendigt (efter nys, ved berøring af mund, næse, hår og øre) og når vi har været på toilettet.

Billedmateriale er medtaget. Virksomheden har ved kontrolbesøget d. 14-06-23 fået en indskærpelse for ikke at iagttage en høj grad af personlig hygiejne, herunder ikke at vaske hænder mellem skift af arbejdsprocesser.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af personlige genstande og tøj der ikke er arbejdstøj, ok. Kontrolleret procedurer for opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder opbevaring på køl, temperaturer ok.

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

Pizzavogn. Kontrolleret procedure for rengøring af produktionsområde efter endt produktion.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for aktiviteten opbevaring.

Følgende er konstateret: Der mangler to dokumentationer for aktiviteten opbevaring. Virksomhedens frekvens er sat til en gang om ugen for dokumentation af opbevaringstemperaturer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om dokumentation af egenkontrollen.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret procedurer for oplæring af ny medarbejder. Under kontrolbesøget er der en ny medarbejder under oplæring. Ingen anmærkninger.

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

26-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk