

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tappernøje Pizzeria I/S**

Adresse Hovedvejen 59A

Postnr./By 4733 Tappernøje

CVR-nr. 38579215

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

26-03-2024



Tidligere kontrol

Dato 04-12-2023	
Dato 18-10-2023	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 19-01-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af drikkevarer i køleskab i salgsområdet. Kontrolleret opbevaring af snittet grønt i kølegrav, pizzadej i kølenhed samt kontrolleret tilgængelighed af håndvask i pizza-området.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg på 5.000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: Kanter langs emfang over varmtområde fremstår med gule og fedtede løberender. Siden af friturekar på bord under emfang fremstår med indtørrede gule belægninger af olie. Under bordplader og inventar, i produktionsområdet og salgsområdet, konstateres der spindelvæv og grålige belægninger langs gulvkanter. Ventilationslåge på Frisko-frostmontre fremstår med tørre og faste brunlige og grålige belægninger i samtlige ventilationsriller. Dør i produktionskøkkenet fremstår med brun og grålige indtørrede plamager, både på selve døren samt på dørhåndtag. Hylde og vægge i kølerum fremstår med indtørrede produktrester. Gitter på kondensator i kølerum fremstår med grålige støvlignende belægninger. Dørhåndtag til kølerum fremstår med brunlige belægninger og der konstateres skimmellignende vækst langs dør ind til kølerum. Fuger mellem vægfliser i produktionsområdet fremstår med indtørrede gule olielignende belægninger. Flisevæg under bordplade/disk i

Fødevarestyrelsen

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

36 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 **Tappernøje Pizzeria I/S**

Adresse **Hovedvejen 59A**

Postnr./By **4733 Tappernøje**

CVR-nr. **38579215**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

salgsområdet fremstår med brune og gule løberender. Under inventar med vask i produktionsområdet konstateres der løberender og ansamlinger af mørke og brune produktrester både på gulv, væg og afløbsrør. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør det hele rent. Vi bruger ellers kemikalier til rengøring 1 gang pr måned. Generelt vejledt om regler for renholdelse af lokaler samt udstyr som kommer i berøring med fødevarer. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag optimering af arbejdsgange for renholdelse af lokaler og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur og varmebehandling fra januar 2024 til dags dato. Generelt vejledt om regler for dokumentation for gennemført egenkontrol, herunder fastsættelse og overholdelse af egen fastsatte frekvens for overvågning og dokumentation.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

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.

Fødevarestyrelsen

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

26-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk