

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Napoli Pizza**

Adresse **Torvet 1**

Postnr./By **6510 Gram**

CVR-nr. **36141794**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

22-03-2024



Tidligere kontrol

Dato	24-02-2022	
Dato	26-01-2022	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg fremsendt på 10.000kr.. Følgende er konstateret: I virksomhedens koldjomfru opbevares ca. 1 kg rå hakket oksekød. Virksomheden oplyser, at oksekødet har været optøet på køl i går (torsdag) og er lagt i en stål gastronom i dag omkring kl. 10. Foretaget organoleptisk undersøgelse. Kødet har en afvigende lugt og er misfarvet gråt og slimet. Virksomheden har valgt at kassere produktet under tilsynet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg smider det ud med det samme.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set opbevaring af fødevarer på frost og i kølerum herunder tildækning og adskillelse. I virksomhedens kølerum står der kasser med salat, skinke og en spand med tomatssauce direkte på gulvet. Vejledt virksomheden om, at der ikke må stå fødevarer direkte på gulvet. Herudover er der vejledt om konkrete løsningsmuligheder. Set faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: opvaskemaskine, friture, emfang og koldjomfru. Kontrolleret kølerum herunder hylder og kølergitter. Vejledt virksomheden om hyppigere rengøring af kølergitter samt opbevaringsbøtter

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Napoli Pizza**

Adresse **Torvet 1**

Postnr./By **6510 Gram**

CVR-nr. **36141794**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

til fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: I virksomhedens køleenhed ved pizza ovn fremstår alle lister revnet. Flere af virksomhedens bordplader fremstår med huller hvor der er rå træ. Flere opbevaringsbøtter til krydderi, saucer og dressinger fremstår slidte og flosset.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får skiftet bøtterne hurtigst muligt samt udbedret de andre forhold hurtigst muligt.

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

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling siden 14. januar 2024. Virksomheden har mundtligt oplyst at frekvensen er hver 14. dag.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg skal nok få det rettet op.

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

Vejledt virksomheden om, at der forefindes nye skemaer til risikoanalyse og egenkontrol på Fødevarestyrelsens hjemmeside. Disse er også fremvist på kontrolbesøget.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Virksomheden har redegjort for brug af indpakkingspapir til burger herunder at anvendelse af fødevarekontaktmaterialer bruges som tilsigtet af producenten. Herudover har virksomheden fremvist sporbarhedsdokumentation.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

22-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk