

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hawaii Pizza**

Adresse Grønnegade 41

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 32573401

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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. Vises for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
23-10-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 03-12-2018	
Dato 15-02-2018	
Dato 24-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. forhold til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Vejledt om brug af p skiver til styring af 3 timers rettesnoren ved opbevaring af fødevarer i temperatur intervallet mellem 5 og 65 grader

Hygiejne: Rengøring: 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: på lager: ses der spindelvæv bag køleskab i loft over kummefrysere. I køleskabet ses der på gummilister mørke skimmeligende plamager samt mørke fedtede belægning udvendigt og indvendigt. Kant af plade under kummefryserses med indtørrede produktrester.

I bagkøkken: ses udvendige overflader på microbølgeovn, kant

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Hawaii Pizza**

Adresse Grønnegade 41

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 32573401

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

af bord og elkedel, på dej maskinen ses der over rørearmen en tyk brunlig afskrabelig belægning. På køleenhed, ved pizzabord ses der opsprøjt af rødlig produktrester på undersiden af køleenheden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det vil jeg bringe i orden.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Fotodokumentation optaget under kontrolbesøget.

Vejledt konkret om renholdelse.

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: plade som bruges som låg på dejmaskine er slidt og der ses rå spånplade på kantenerne af låget.

Reol til opbevaring af plader med pizzadej er sligt og der overflader med rå ubehandlet træ. Gulv i bagkøkken har 2 hul i belægningen på ca. 5 x 10 cm, 3x3 cm. Gummifuge ved håndvask i bagkøkken er slidt og ses med mørke skimmellignende plamager.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det vil jeg gerne bringe i orden

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Fotodokumentation optaget under kontrolbesøget

Vejledt generelt om vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring og opvarmning fra juni til og med d.d.

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

23-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift