

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pico Pizza Production ApS**

Adresse **Struenseegade 9**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **41700246** Aut.nr. **6762**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på sidste indskærpelse:

Hele produktionslokale fremstår rent. Gulv under ovn op ad væg fremstår rent. Afløbsrør to steder ved samme gulv/væg er hævet fra gulv, således er dette område blevet lettere at rengøre. Tidligere defekt insektnet er fjernet. Vindueskarme fremstår rene. Opvaskerum/maskine fremstår rent.

Vejledt konkret om fokus på ramme rundt udsugningshul over kipsteger i produktionslokale.

Enten grundig rengørelse eller evt. udskiftning. Dette med henblik på at ansamling af snavs undgås, og at dannelse af kondensvand og uønsket mug samt afgivelse af partikler begrænses.

Arbejdsgange for daglig samt periodisk renholdelse af lokaler og udstyr er udarbejdet og sat i system.

Virksomhedens egenkontrol: Vejledt konkret om at Virksomheden skal implementere rengøringsprogrammet skriftligt i egenkontrolprogram (HACCP-plan), da denne gode arbejds-gang (GAG) er afgørende for fødevaresikkerheden. Vejledt generelt om at såfremt gode arbejds-gange er afgørende for, om en risikofaktor kan blive kritisk for fødevaresikkerheden, skal arbejds-gangen beskrives i en procedure og indgå i egenkontrolprogrammet. Jf. Vejledning om egenkontrol i fødevarevirksomheder. Vejledning fremsendt til virksomhed.

03-08-2023

Dato

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk