

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	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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 fysisk. Eftersendes digitalt med kontrolrapporten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Krav til råvarer: Ved varemodtagelse foretages temperaturtjek for kølepligtige og frosne fødevarer. Efterfølgende sættes fødevarene på henholdsvis køl og frost. Såfremt temperaturen er overskredet kontaktes leverandør og der modtages erstatningsvarer.

For frugt og grøntsager foretages et visuelt tjek af fødevarerne. Såfremt virksomheden ikke er tilfreds med kvaliteten kontaktes leverandør og der modtages erstatningsvarer.

Transport til detailed kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomheden benytter sig af eksternt transportselskab. Der måles temperatur ved pakning af fødevarer til detaileddet og temperatur måles igen ved afhentning af transportselskab.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kalibrering af termometre. Virksomheden har redegjort for årlig kalibreringsmetode: Is i vand og kogende vand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse af fersk og hakket kød er gennemgået.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for det kritiske kontrolpunkt for varemodtagelse af fersk og hakket kød.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse af fersk og hakket kød i perioden juli til dags dato er kontrolleret uden

06-10-2023

Dato

1 time 25 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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pico Pizza Production ApS**

Adresse **Struenseegade 9**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **41700246**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger.

Dokumentation af kalibrering af termometret kontrolleret. Ingen bemærkninger.

Kontrolleret virksomhedens revision af egenkontrol uden bemærkninger. Vejledt generelt om at revidere mere detaljeret f.eks. ny procedure for rengøring.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden bemærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter med særlig fokus på EU-liste.

Fødevarestyrelsen

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

06-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk