

# Kontrolrapport



Virksomhed **Piccola Italia Pizzeria ApS**

Adresse Helsingørsgade 24D

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 38831844

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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	
<b>25-06-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-12-2019	
Dato 10-09-2018	
Dato 12-12-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Virksomheden har en pålægsmaskine hvor de slicer forskelligt pålæg. virksomheden har ingen desinfektionsmiddel, virksomheden oplyser at de ikke kan finde noget, har gennemgået på nettet hvilken desinfektionsmiddel som er godkendt af fødevarestyrelse med jr. nr. Virksomheden indkøber noget straks.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for desinfektionsmiddel.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Procedurer for nedkøling af Kød strimler herunder korrekt brug af termometer.

Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, toilet med forrum. Gennemgået mundligt procedure for opvaskefaciliteter, virksomheden har en opvaskemaskine under 80 grader, virksomheden oplyser de anvender en kogende vand derefter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med køleskabe. Pizzaområde med kølediske og køleskab. Lager



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Piccola Italia Pizzeria ApS**

Adresse Helsingørsgade 24D

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 38831844

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse set blanketter 1,2,3,6,8,9,10 for virksomhedens aktiviteter som ligger på computeren.

Vejledt generelt om regler for dokumentation

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Cvr. nr. er kontrolleret.

Vejledt virksomheden om Sundhedsmyndighedernes regler om, at medarbejdere og andre personer, der er tilknyttet lokalerne, skal bruge handsker ved salg og anden udlevering af ikke-emballerede fødevarer. Reglerne fremgår af § 8, nr. 6, i bekendtgørelse nr. 445 af 19. april 2020 om forbud mod større forsamlinger og mod adgang til og restriktioner for lokaler og lokaliteter i forbindelse med håndtering af covid-19.