

Kontrolrapport



Virksomhed **Pinocchio Mad**

Adresse Kampergade 1A

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 38751786

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
21-04-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 23-10-2020	
Dato 16-10-2019	
Dato 21-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørringspapir i produktionskøkken.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation om at tun til tuntatar er spiseklart.

Virksomheden oplyser at de har kontaktede leverandør og har fået skriftlig dokumentation for at det er spiseklart rått dog kan dette dokumentation ikke findes dags dato.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse igen, da virksomheden i 3 måneder har haft teke away (varmt mad) og ikke solgt tuntatar.

Vejledt omkring at, tun til tuntatar skal indfryses eller skal virksomheden have faktura på at det er spiseklart.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vaskbare overflader på



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 18 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Pinocchio Mad**

Adresse Kampergade 1A

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 38751786

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lager i kælder.

Følgende er konstateret: Vægge i kælder hvor der opbevarer fødevarer fremstår ikke vaskbare, væggene skaller og puds drysser ned.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vaskbare overflader.

Kontrolleret: Måleudstyr til dokumentation af CCP opvarmning og nedkøling

Følgende er konstateret: Virksomheden kan kun fremvise et overflade termometer til CCP'er, virksomheden har udpejet CCP opvarmning og nedkøling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om måleudstyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring produktionskøkken med tætsluttende dør og rørføringer. Kontrolleret samt udendørs affaldshåndtering og udenom arialer ved baggård.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og nedkøling for indeværende år.

Vejledt omkring tilpasning af risikoanalysen fx. hvis virksomheden har CCP indfrysning af fersk tun som serveres til tuntatar.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR- og p-nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger.

Opdateret risikooplysninger i KOR.
