

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Piccolo Risskov ApS**

Adresse Nordre Strandvej 39

Postnr./By 8240 Risskov

CVR-nr. 40377891

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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. Viser for indskærpelser 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

24-05-2022



## Tidligere kontrol

Dato 17-03-2022	
Dato 15-09-2021	
Dato 14-10-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedure for tilberedning af margherita og diavola pizzaer herunder opbevaring af råvarer, opbevaringstemperatur i køleenheder og kølerum, opvarmning og nedkøling af andre retter, gennemgået instruktion af medarbejderne herunder ved risiko for direkte og indirekte smittekilder til fødevarerbårne sygdomme f.eks. Roskildesyge - personale er bekendt med reglerne og oplyser, at de ikke har haft sygdom blandt personalet i periode som der er spurgt til. Vejledt om at virksomheden sikre sig at kølebro ved pizzabord holder max 5c i hele den mængde råvarer der er i hver container og ikke kun aflæser display og anvender 3-timers regel i tilfælde, hvor temperaturen er over 5c i det øverste lag af råvarerne i kølebroen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I opvaskemaskine er der begyndende lyserøde indvendigt i toppen af maskine, i kølerum er der begyndende sorte belægninger på ventilation. Flasker med desinfektionsmiddel er fedtede. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for rengøring og brug af godkendt

Fødevestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Piccolo Risskov ApS**

Adresse Nordre Strandvej 39

Postnr./By 8240 Risskov

CVR-nr. 40377891

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

desinfektionsmiddel i forbindelse med rengøring og desinfektion af pålægsmaskine som anvendes til at skære pølse til diavola pizza.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

24-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift