

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Itzi Pitzi Pizza**

v/K&S ApS

Adresse Lyngbyvej 307

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 30498690

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

16-05-2022



Tidligere kontrol

Dato 12-04-2021	
Dato 16-05-2019	
Dato 13-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køleinventar under produktionsborde i pizzaområdet og i køleskabe i baglokale, tildækning og adskillelse af fødevarer og faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke tydelig adskillelse af brug af håndvaske og der er langt fra pizzaområdet til håndvasken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da medarbejder oplyser at der er planer for at etablere en håndvask tættere på pizzaområdet i butik.

Vejledt generelt om reglerne for hygiejnisk håndvask.

Kontrolleret: Opbevaring af kølepligtige fødevarer i kold jomfru i pizzaområdet

Det indskræpes, at kølepligtige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: I pizzaområdet i kold jomfru opbevares skinke, pepperoni, bacon og ost hvor der er målt temperaturer på mellem 11°C og 17 °C og på bordet står der færdigstegt kylling som måles til 17 °C.

Virksomheden har ikke fast procedure for opbevaring af kølepligtige fødevarer opbevaret udenfor køl med 3 timers regel og der anvendes ikke p-skive, som virksomheden har

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Itzi Pitzi Pizza**

v/K&S ApS

Adresse Lyngbyvej 307

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 30498690

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

beskrevet i sit egenkontrolprogram til dette. Medarbejder oplyser at fødevarerne blev fyldt op i kold jomfru i aftes, men der er ikke målt temperaturer jf. dokumentation og udførelse af virksomhedens egenkontrolprogram for maj måned hvor dette ses, medarbejder oplyser at fødevarerne uden for køl smides ud efter 3 timer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det skal jeg nok forholde mig til og sige videre

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bordoverflader, rørføring over pizzaovn og køleinventar i pizzaområdet.

Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: I køleskab i baglokale hvor der opbevares skinke, æg og pepperoni fremstår trådhylder og kanter med snavs af ældre dato samt formodet skimmel og ydermere ses snavs af ældre dato på gulv langs kanter og under inventar ved hylde med tørvarer i baglokalet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se og det siger jeg videre.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra maj 2021 til dd. Vejledt om at overholde egne fastsatte frekvenser.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. Virk.dk.

Informeret om Smileyændringer i 2022.

Fødevarestyrelsen

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

16-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk