

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Frankies Pizza Nørrebro**

Adresse Sortedam Dossering 3, st. tv.

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 35471871

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

25-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 29-09-2022	
Dato 04-08-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 22-06-2022	
Hygiejne: Rengøring	

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 aftørningspapir i produktionsområde.

Kontrolleret virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet herunder at dør til toilet og forrum er lukket. Følgende er konstateret: Temperaturer i overfladen af pizzatoppings, i åben køledisk, er letter forhøjet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at sikre at produkterne ikke bliver for høje i temperatur eller styrer ved hjælp af tid hvis gældende temperatur ikke overholdes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for renholdelse af gulv under inventar i opvaskeområde og produktionsområde.

Kontrolleret rengøring af delelokale over gården, hvor

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **Frankies Pizza Nørrebro**

Adresse Sortedam Dossering 3, st. tv.

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 35471871

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

isterningmaskine er opbevaret.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at måleudstyr til dokumentation af CCP er tilstede og er vedligeholdet.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Vedligehold.

Følgende er konstateret: Lagerlokaler fremstår slidte og misligholdte. Betongulv på lager med fustager fremstår synligt snavset med spildt væske, som ikke kan rengøres grundet gulvets materiale. Loft på lager med emballage fremstår med afskallende mørtel og pus, som synligt drysser ned på pizzabakker, der opbevares i lokalet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligehold af fødevarelokaler.

Kontrolleret: Skadedyrssikring.

Følgende er konstateret: Der ses ved tilsynet en større mængde af små fluer i opvaskeområdet. Virksomheden oplyser at de er opmærksomme på forholdet og i færd med bekæmpelse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder, herunder rengøring og desinficering af afløb o.l.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige procedure for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger og opvarmning. Set stikprøvevis dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger og opvarmning for de seneste 3 måneder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Drøftede bedre placering af kontrolrapport.

Kontrolrapporten skal placeres således, at den til stadighed er let synlig og læsbar for forbrugerne, inden disse betræder virksomhedens forretningsområde.

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.

Fødevarestyrelsen

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

25-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift