

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Pizza Washington I/S**

Adresse **Lystrup Centervej 85**

Postnr./By **8520 Lystrup**

CVR-nr. **34149291**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

03-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	25-08-2022	
Dato	15-02-2019	
Dato	16-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: I forrum til toilet står der ca. 15 rammer emballerede sodavand på gulvet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at der ikke må opbevares fødevarer i forrum til toilet.

Følgende er konstateret: Døren fra forrum til produktion står åben ved kontrolbesøgets start.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at der skal være to lukkede dører mellem toilet og produktion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk vask med rindende koldt og varmt vand, sæbe og engangsftørring tilgængelig. Kontrolleret temperatur på køl, teperatur ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

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

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med

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 fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Pizza Washington I/S**

Adresse Lystrup Centervej 85

Postnr./By 8520 Lystrup

CVR-nr. 34149291

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I emfang over komfur ses dråbeformede gullige fedtet belægning over blusset. I emfang over pålægsmaskine ses skidt og edderkoppespind over maskinen. I køleskab til højre i baglokale ses i toppen hvidlige og gullig belægninger, der ses belægninger og produktrester i bunden af køleskabet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det ordner jeg.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af produktionsområde.

Følgende er konstateret: ved kontrolbesøgets start ses bagdøren stående åben. Fra bagdøren er der via en åben dør direkte adgang til produktionen. Virksomheden lukker døren under kontrolbesøget.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har kun risikoanalyse blanket 6 omkring varmebehandling.

Virksomheden har herudover aktiviteterne varemottagelse, opbevaring og nedkøling, som der ikke findes en risikoanalyse på.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det ordner jeg.

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

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har udpeget opvarmning som CCP, men har ikke skriftlige egenkontrolprocedurer for aktiviteten. Virksomheden mangler herudover skriftlige egenkontrolprocedurer for de resterende aktiviteter i virksomheden, varemottagelse, opbevaring og nedkøling.

Fødevarestyrelsen

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

03-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pizza Washington I/S**

Adresse **Lystrup Centervej 85**

Postnr./By **8520 Lystrup**

CVR-nr. **34149291**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det ordner jeg.

Vejledt konkret omkring udarbejdelse af ny risikoanalyse kan laves på fvst.dk og egenkontrolprogram findes ligeledes på fvst.dk.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og virksomhedens fødevareaktiviteter er blevet opdateret under kontrolbesøget.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Der er taget billedemateriale på kontrolbesøget.

03-08-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk