

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pizzeria La ferarra**

Adresse Østerfælled Torv 35

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 40091440

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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	1
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

21-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 15-09-2022



Dato 05-05-2022



Dato 02-03-2022



Særlige mærkningsordninger

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, samt forrum til toilet. Kontrolleret adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer for fødevarer på køl og frost. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende opvarmning, herunder korrekt brug af termometer. Vejledt virksomheden om muligheden for opsætning af dørpumper på toilet- og forrumsdør.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Opbevaringsrum i Kølemontre til opbevaring af oste, grøntsager o.lig fremstår med snavsede og klistrede belægninger. To køleborde i pizzaafdeling fremstår indvendigt, på bagside, under/bag skuffer og i tætningslister med massive ophobninger af gamle produktionsrester, opsprøjt, mel og snavs, og der ses mange steder sorte plamager af formodet

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 **Pizzeria La ferarra**

Adresse Østerfælled Torv 35

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 40091440

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skimmel. Flere områder i køleborderne fremstår ydermere med flosset transportfilm som vanskeliggør renholdelse. Opvaskemaskine fremstår indvendigt i låg og på spulearme med lyserøde belægninger, snavs og kalk. Fryseskab i bagkøkken fremstår i bund med røde og klistrede belægninger fra udløbet udefinierbar væske. Områder under inventar i pizzaområde og bagkøkken fremstår med ophobninger af produktionsrester af ældre dato, snavs, nedfalden inventar samt beskidte pap- og plastkasser. Gulv i pizzaområde og bagkøkken, fremstår i fuger med tykke sorte skorper af snavs. Udvendigt fryseskab fremstår på ydersider med snavset og flosset transportfilm. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan godt se det - vi gør det rent. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring. Følgende er konstateret: På bagvæg i produktionsområde står to vinduer åbne - disse er ikke skadedyrsikret med net eller anden afspærring. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for aktiviteten opvarmning, samt stikprøvevist kontrolleret dokumentation af egenkontrollens gennemførsel for samme aktivitet, fra marts 2023 og til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: offentliggørelse af kontrolrapport. Følgende er konstateret: Virksomhedens kontrolrapport hænger i vinduesparti bag is-udsalg på udendørs plads - dette bevirker at rapporten er meget vanskelig at læse, før virksomhedens betjeningsområde betrædes. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for offentliggørelse af kontrolrapporter, herunder også på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer via www.virk.dk, samt virksomhedens risikooplysning hos Fødevarestyrelsen.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for brugen af træ til opvarmning af pizzaovn, for at undgå overførsel af kemiske stoffer til fødevarer under bagning. Virksomheden oplyser at der udelukkende benyttes naturligt, tørret og ubehandlet brænde, som indkøbes hos ekstern leverandør.

Fødevarestyrelsen

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

21-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk