

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The Original Pita ApS**

Adresse **Torvegade 1, st 1**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **44088649**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
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.	1
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

09-02-2024



Tidligere kontrol

Dato	10-01-2024	
Dato	04-01-2024	
Godkendelser m.v.		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområdet, virksomheden oplyser at de er igang med at undersøge muligheden for opsætning af en ekstra håndvask i produktionsområdet. Kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køleenheder samt opbevaring af kølekrævende fødevarer i produktionsområdet. Kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for fremstilling af pesto og dressinger, herunder procedurer for holdbarhed.

Følgende er konstateret: I køleskab i kælderen ligger der 5 poser skyllet salat i deres original emballage, med bedst før dato den 6. februar 2024. Det er Fødevarestyrelsens vurdering af salaten er påbegyndt fordærvelse. Virksomheden oplyser at de altid vurderer salaten inden anvendelse, og er enig i at salaten ikke er egnet til konsum. Virksomheden kassere salaten med der samme. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for kvalitet og anvendelse af fødevarer. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af gulv i produktionsområdet. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for

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 **The Original Pita ApS**

Adresse Torvegade 1, st 1

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 44088649

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, opbevaring, varmbehandling og varmholdelse. Kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, varmbehandling og varmholdelse fra sidste kontrolbesøg til d.d. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmateriale er kontrolleret: Plastflasker til dressinger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

09-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk