

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Frederiksværk Pizza**

Adresse **Nørregade 16A**

Postnr./By **3300 Frederiksværk**

CVR-nr. **44489139**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

15-02-2024



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Forrum ved toilet. Temperatur, adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl og frost. Overhørt virksomhedens mundlige procedure for håndtering af kebab spyd, herunder opvarmning, varmeholdelse og nedkøling, Ingen anmærkninger..

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler en håndvask ved den kolde afdeling hvor de håndterer, samler og fremstiller pizza , samt håndterer betaling af kunder. Virksomheden har en håndvask placeret ved den varme afdeling, der er placeret ca., 6 meter fra den kolde afdeling. Virksomheden har lige overtaget lokalerne og vil undersøge mulighederne for opsætning af håndvask i den kolde afdeling.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

55 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 **Frederiksværk Pizza**

Adresse **Nørregade 16A**

Postnr./By **3300 Frederiksværk**

CVR-nr. **44489139**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og baglokaler, herunder hylder med tørvarer, opvaskeområde, hylder i køleskabet, inderside og lister i kølemøbler, røremaskinen, emfang og stegeområde med friture, samt tilvirkningsborde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling for indeværende år.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer kyllinge kebab og skinke. Ingen anmærkning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe lav 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 ingen bemærkninger.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, samhandel og allergener.

Fødevarestyrelsen

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

15-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk