

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Pilav Boys Albertslund ApS**

Adresse Stationstorvet 4

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 44918269

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
18-02-2026	
Tidligere kontrol	
Dato 06-01-2026	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 07-01-2025	
Dato 03-09-2024	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder disk/produktionsområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er delvis bragt i orden.

Kontrolleret dokumentation for egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret opvarmning i uge 3,4, og 7, nedkøling i uge 2,4, og 7.

Virksomheden har fået lavet et nyt dokumentation system, hvor i der er fastsat en frekvens på en gang om ugen.

Virksomheden har også aktiviteten varmholdelse som de har udpeget som et kritisk kontrolpunkt i deres nye risikoanalyse, og kan ikke fremvise dokumentation for denne aktivitet. Både opvarmning og nedkøling er udpeget som et kritisk kontrolpunkt i deres nye risikoanalyse og der er skriftlige procedure i papirform for alle kritiske kontrol punkter. Virksomheden har dagligt opvarmning af fødevarer i form af tilberedning som på

Fødevestyrelsen

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 fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

