

Kontrolrapport

Virksomhed **Pizzeria la Piazza**

Adresse **Kampergade 9, st**

Postnr./By **3000 Helsingør**

CVR-nr. **18790289**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

10-09-2020



Tidligere kontrol

Dato	25-05-2020	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 27-10-2020.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

opbevaringstemperatur i pizzadisk. Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Virksomheden har 2 åbne pizzadiske placeret ved ovn, hvor lufttemperaturen er målt til 12,4 °C, med indstikstermometer er der i skinke målt 9,8 °C, der er fx. opbevaret skinke, 2 slags pølse og kylling samt ost i disken, jf. virksomhedens egenkontrolprogram plejer temperaturen at være max 5 °C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi plejer at måle temperaturen om morgenen. Vi vil fremover styrer tid på fødevarer som ikke overholder gældende regler for opbevaring. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Følgende er konstateret: Dør til personaletoilet stod åben og dør til forrum var ikke lukket helt tæt. Personaletoilet/forrum støder ud til produktionslokale.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om reglerne for indretning og forhold omkring

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Pizzeria la Piazza**

Adresse Kampergade 9, st

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 18790289

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

placering af toilet herunder at begge døre skal holdes lukket.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde herunder kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer og temperaturkontrol af køleindretninger for perioden sidste tilsyn og frem til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt cvr- og p- nummer via. <<http://www.cvr.dk>> samt CVR nr via kassebon.

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-09-2020

Dato