

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pizza Klub ApS**

Adresse **Sværtegade 11**

Postnr./By **1118 København K**

CVR-nr. **40563350**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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

18-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	20-05-2021	
Dato	03-01-2020	
Dato	01-11-2019	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevaregrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vejledt om etablering af fast procedure for tidsstyring (fx p-skiver).

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområder. Ingen anmærkninger. Vejledt om opsætning af filter/net ved udsugning i loftet ved pizzaovn. Det oplyses, at der er planlagt maling af slitage på væg samt udskiftning af fuge bag håndvasken.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret:

Nuværende risikoanalyse er ikke dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden har pt Fødevarestyrelsens gamle skabelon. Da denne skabelon er blevet erstattet af en ny version er virksomheden henvist til, at udarbejde en ny risikoanalyse, som er dækkende for alle virksomhedens aktiviteter. I den gamle version virksomheden har udarbejdet, indgår der bl.a. ikke opvarmning og nedkøling af fersk kød. På kontrolbesøget opvarmes og nedkøles der fersk kylling, som

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Pizza Klub ApS**

Adresse Sværtegade 11

Postnr./By 1118 København K

CVR-nr. 40563350

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

benyttet til pizzafyld. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er noget forholdsvis nyt, vi er begyndt med. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Henvist til Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk for udarbejdelse af ny risikoanalyse. Der er desuden vejledt konkret om regler for dokumentation af opvarmning og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

Vejledt om Smileyændringer i 2022.

Fødevarestyrelsen

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

18-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk