

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Enrico Pizzeria**

Adresse Nordre Fasanvej 100, St

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 34638993

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

13-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 24-08-2022	
Dato 24-06-2022	
Særlige mærkningsordninger	
Dato 30-08-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer, herunder

tildækning, adskillelse og temperaturer i køleinventar,

faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Virksomheden redegjorde mundtligt for tidsstyring af råvarer i koldjomfru efter 3 timers reglen, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af overflader, herunder gulve,

vægge, borde og hylder, samt ind- og udvendige flader, dertil

også tætningslister, i kølinventar og kølerum i salgs- og

tilvirkningsområde og køkken i baglokale.

Følgende er konstateret: rist over ventilation i kølerum

fremstår med begyndende støvansamlinger, kanter i låge til

opvaskmaskine fremstår med begyndende belægninger.

Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om hyppigere rengøringsfrekvens af svært

tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af

ovennævnte lokaler med inventar, ok.

Følgende er konstateret: bordplade i tilvirkningsområde

fremstår itu på kanten, hvor træværket er blottet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødevarestyrelsen

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

40 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 **Enricco Pizzeria**

Adresse Nordre Fasanvej 100, St

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 34638993

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af udstyr i fødevarevirksomheder, samt vejledt konkret om, at overflader skal være jævne, ikke-absorberende og vaskbare.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling siden januar 2022 til den 7. december 2022.

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

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

Særlige mærkningsordninger: Virksomheden har fået ændret menukort, så anprisningen af f.eks. salatost stemmer overens med de faktiske forhold, ok.

Fødevarestyrelsen

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

13-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk