

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Piccolo Risskov ApS**

Adresse **Nordre Strandvej 39**

Postnr./By **8240 Risskov**

CVR-nr. **40377891**

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

30-01-2023



Tidligere kontrol

Dato	24-05-2022	
Dato	17-03-2022	
Dato	15-09-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj. Virksomhedens anvendte retningslinjer, er i overensstemmelse med branchekode. Kontrolleret beskyttelse mod kontaminering ved fremstilling af 2 pizzatyper, herunder håndtering af halvfabrikata, i kølebro over pizzabord, blev opbevaringstemperaturen målt til inden for 5 grader C. Følgende er konstateret: 2 flasker pesto blev opbevaret i køledisk, hvor temperaturen ved bunden af flaskerne blev målt til 0 grader C, øverst i den ene flaske blev temperaturen på overfladen målt til 9 grader C, og temperaturen i pestoen øverst blev målt til 8,7 grader C. Virksomheden havde fastsat opbevaringstemperaturen til max 5 grader. Virksomheden forklarede at pestoen blev fyldt i flasker ca. kl 16, og kun blev anvendt samme dag, dvs. til ca kl 21, ofte kortere. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Kontrolleret at fødevarer i køleskuffer i køkken, blev opbevaret beskyttet mod forurening, og ved korrekt temperatur, OK.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 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 **Piccolo Risskov ApS**

Adresse **Nordre Strandvej 39**

Postnr./By **8240 Risskov**

CVR-nr. **40377891**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Køkken og udstyr der vare fremme til anvendelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprogram for skriftlige arbejdsgange for personalehygiejne,

OK. Kontrolleret risikoanalyse for holdbarhed af pesto, holdbarheden er fastsat i overensstemmelse med

branchekode, OK. Kontrolleret registrering af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling

stikprøvevis, OK.

Fødevarestyrelsen

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

30-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk