

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fabio's Delikatesse**

v/Iir Luma

Adresse Tagensvej 167, st

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 31225280

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 28-03-2023	
Dato 29-11-2022	
Dato 02-11-2022	
Særlige mærkningsordninger	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir i produktionsområde. Følgende er konstateret: Gældende temperatur krav overholdes ikke i pizza toppings i åben pizzadisk som er placeret ved ovn.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om reglerne og drøftede løsningsmuligheder med fx. p-skive hvis gældende temperatur ikke overholdes, så virksomheden kan styre ved hjælp af tid.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Arbejdsborde, kølerum herunder tætningslister samt gulv og vægge i produktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af kølemøbler herunder kontrolleret for rust, afskalninger og at gummilister er hele. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedure for ved fejle og mangler på køleinventar og generelt vedligehold. Kontrolleret: skadedyrssikring af produktion.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fabio's Delikatesse**

v/Illir Luma

Adresse Tagensvej 167, st

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 31225280

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Vindue er helt åben og der ses fluer i produktion, der er fødevarer i lokalet og ikke er emballeret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder med flue net i tilfælde af åbenstående vinduer i produktion.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige procedure for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning og nedkøling. Set stikprøvevis dokumentation på for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger opvarmning og nedkøling for de sidste 4 måneder.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter, der forudsætter brug af termometer.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Ifølge virksomhedens egenkontrolprocedure skal virksomheden anvende et indstikstermometer til at måle opvarmning, på kontroltidspunktet laver virksomheden pizza med kød og der er et fad i produktionsområde med stegte kartofler, virksomheden kan ikke fremvise et funktionelt indstikstermometer, virksomheden oplyser at termometeret ikke virker, dette oplyste virksomheden også under sidste tilsyn.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg har glemt det, jeg skal nok skifte batteriet. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport samt offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer via www.virk.dk, samt virksomhedens risikooplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen

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

13-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk