

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pizzaria Luca**

Adresse Gammel Strand 42

Postnr./By 1202 København K

CVR-nr. 39335832

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

22-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 18-05-2022



Dato 02-05-2019



Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret 25. marts 2024.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og adskillelse af fødevarer herunder måling af temperaturer.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: Håndvask i produktionskøkken er blokeret af kasser. Der er ikke papir ved håndvasken og vandet drypper ud på gulvet gennem afløbsrør under vasken. Under kontrolbesøget er medarbejder igang med dagens produktion af dej. Yderligere kan der foretages opvask hvor der håndteres rent og beskidt udstyr og service. Ifølge personale er det opvaske vasken der bliver anvendt til at vaske hænder i, når man arbejder i produktionskøkkenet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får det lavet. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

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 **Pizzeria Luca**

Adresse Gammel Strand 42

Postnr./By 1202 København K

CVR-nr. 39335832

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Følgende er konstateret: Dør til personale toilet står åben. Dør ned til køkken og opvask står åben og dør til lokale hvor der opbevares fødevarer i køleskabe står også åben. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det vidste vi ikke. Vi finder en løsning.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Billededokumentation er foretaget.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionsområde, opvaskemaskiner, køleenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: en del tætningslister i køleenheder fremstår revnet, men rene. Gulv i bar fremstår 2 steder ødelagt og vægge fremstår enkelte steder med overflader, der ikke er rengøringsvenlige og med opsprøjt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligehold.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra august 2023 til nu.

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

Fødevarestyrelsen

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

22-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk