

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The Pie Project**

Adresse Vintapperstræde 49

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 42568783

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

09-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 11-07-2023	
Dato 11-05-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 07-10-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav samt procedurer for fremstilling af tærter herunder varmbehandling og efterfølgende varmholdelse i varmeskab til min. 65 grader. Kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for temperaturkontrol i køleskabe. Kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for håndtering af fødevarer med allergener.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken herunder borde, køleenheder, varmskab og køledisk til kager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmholdelse samt stikprøvevis dokumentation for varmholdelse fra sidste kontrolbesøg til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedurer for oplysning om allergener, ved henvendelse fra kunden samt at virksomheden skilter med oplysning om allergener kan fås ved henvendelse til personalet.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk