

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pappas Pizza II ApS**

Adresse **Frederiksborgvej 48**

Postnr./By **2400 København NV**

CVR-nr. **42537411**

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

09-04-2024



Tidligere kontrol

Dato	13-10-2023	
Dato	12-09-2022	
Dato	03-02-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask ved pizzaproduktion. Opbevaringstemperatur af fødevarer i køleinventar. Fødevarer fri fra gulv. Tildækning af fødevarer. I køleopsats ved pizzadisk måles en lettere forhøjet temperatur på kødstrimler. Vejledt konkret om løsningsforslag evt. ved brug af p-skive, hvis temperaturen ikke kan holdes på max. 5 grader. Mundtlig gennemgået virksomhedens nedkølingsprocedurer for bl.a. kylling.

Følgende er konstateret: Virksomhedens håndvask i produktionskøkken virker ikke under tilsynet. Virksomheden har en todelt vask i produktionskøkken, hvor den ene vask bliver anvendt til opvask og den anden bliver anvendt til håndvask grundet at håndvasken er i stykker. Virksomheden oplyser at håndvasken gik i stykker igår og har kontaktet håndværker for at lave håndvasken. Vask som virksomheden anvender til håndvask fremstår hygiejnisk under tilsynet. Der er koldt og varmt rindende vand, sæbe og egnet aftørningsmiddel ved vask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

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 **Pappas Pizza II ApS**

Adresse **Frederiksborgvej 48**

Postnr./By **2400 København NV**

CVR-nr. **42537411**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Rørføringer på toilet samt gulvrist med vandlås. Virksomheden har 1 vindue åbent ved opvaskestation i produktionslokale. Vejledt konkret om løsningsmuligheder i forhold til skadedyrssikring af vindue. Mundtlig gennemgået anvendelse af vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling som er udpeget kritisk kontrolpunkt. Set egenkontrol dokumentation for nedkøling for perioden januar 2024 til dags dato. Vejledt konkret om at virksomheden fastsætter frekvens for kritiske kontrolpunkter. Set relevant måleudstyr.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har fået udleveret retsikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

09-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk