

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Mamma's**

Adresse **Grønnegade 15**

Postnr./By **8700 Horsens**

CVR-nr. **32677126**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**13-11-2017**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 30-09-2016 |  |
| Dato | 08-10-2015 |  |
| Dato | 01-07-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering,

krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning,

tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening,

personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed,

anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og

samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: opbevaring, adskillelse, afdækning,

faciliteter til hygiejnisk håndvask. Gennemgået procedure for

opvarmning, varmholdelse og nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: opbevarings enheder og produktions

overflader. Følgende er konstateret: enkelte overset steder i

ismaskine og ovenpå pizza ovn urent. Forholdet vurderes under

de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse. Vejledt generelt om overset steder og rengørings

frekvens.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: produktions områder. Virksomheden

redegjorde for kommende udbedringer for lister på køle

enheder, det passiv skadedyrssikring og et sted med

afskallende maling.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed Restaurant Mamma's

Adresse Grønnegade 15

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 32677126

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling samt varmholdelse og registreringer herfor i perioden siden opstart til dags dato. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger menukortet for vildledning.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

13-11-2017

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift