

Kontrolrapport



Virksomhed **Tio Mario**

Adresse **Amerika Plads 4**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **35341544**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-01-2019



Tidligere kontrol

Dato	01-05-2017	
Dato	11-03-2016	
Dato	26-01-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mulighed for hygiejnisk håndvask i produktionsområde, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle- og frostfaciliteter, adskillelse ved anretning, flow og håndtering for opvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med inventar og redskaber, herunder langs gulvkanter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af køkken og inventar. Følgende er konstateret: Gummiliste i køleskab er revnet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opvarmning, nedkøling, opbevaringstemperatur og varemottagelse for perioden fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Parmaskinke og gorgonzola leveret fra Inco.

Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om at faktura/følgesedler på alle indkøbte fødevarer altid skal opbevares i virksomheden. Virksomheden informerer i menukort virksomhedens kunder om, at information om evt. allergener i virksomhedens fødevarer kan oplyses ved henvendelse til personalet. OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed