

Kontrolrapport



Virksomhed **Mona Lisa**

Adresse Gladsaxevej 130

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 28063393

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

03-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	22-02-2021	
Dato	17-01-2020	
Dato	27-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, opbevaringstemperatur i kølebord samt kølerum i kælder, adskillelse og tildækning af fødevarer under opbevaring, forrum til toilet, fødevarer løftet fra gulv samt opbevaring af FKM på lager, gennemgået mundtlig procedure for tidsstyring af pizzadisk med p-skive, vejledt konkret om brug af flere p-skiver hvis pizzadisen opfyldes løbende.

Følgende er konstateret: I køleskab måles lettere forhøjet temperatur. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for opbevaringstemperatur for kølepligtige fødevarer. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Pizzaområde og køkken herunder gulv, vægge, loft, bordoverflader, hylder samt indvendig i kølebord.

Følgende er konstateret: Ventilation i køleskab i køkken og undersiden af hylder i køleskab og kølerum ses sorte belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da tilsynet med starthjælp finder sted før åbningstid og virksomheden vil gøre rent inden de starter produktionen. Vejledt generelt om



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Virksomhed **Mona Lisa**

Adresse Gladsaxevej 130

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 28063393

side 2 af 2

reglerne for renholdelse af lokaler og udstyr. Vejledt konkret om evt. brug af desinfektionsmiddel godkendt af Fødevarestyrelsen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse herunder udpegning af CCP'erne varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling. Vejledt konkret om revidering af egenkontrolsprogram.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på gorgonzola jf. følgeseddel fra leverandør. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er konstateret: Virksomheden anpriser på menukortet med fetaost i græssalat, på bøtten står der salatter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om EU-kvalitetsordningerne for beskyttede betegnelser (BOB/BGB/GTS) som har til formål at sikre beskyttelsen af deres navne mod bl.a. misbrug, antydning og efterligning og hjælpe forbrugerne ved at give dem oplysninger om produkternes specifikke karakter.

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-05-2021

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift