

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pizzaria Mama Olga I/S**

Adresse **Hvidovrevej 342**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **26387272**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

10-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	10-05-2021	
Dato	29-05-2020	
Dato	27-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Tilsyn i forbindelse med kebabkampagne. Virksomheden bruger ikke længere kebabkegle, men brug færdig stegt kebab.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedne optøer poser med kebab i kølerummet til dagens brug. Gennemgået procedurer for håndtering af kebab. Kebab og andre fødevarer varmebehandles til 75°C.

Virksomheden oplyser at den ikke har varmeholdelse og kommer kebab direkte på pizza eller varmer det på pande til durumruller eller andet. Nedkøling: Gennemgået proceduren for nedkøling af kødstrimler som er det eneste virksomheden nedkøler til senere anvendelse. Genopvarmning: Drøftet genopvarmning af kødstrimler som sker til 75°C.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret dokumentation af opvarmning og nedkøling af fødevarer. Kontrollerer risikoanalysen herunder patogener og krydskontamination. Kontrolleret skriftlige procedure for opvarmning, nedkøling og genopvarmning af fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om nedtagning af elite klistermærket.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk