

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mexi Taliano Pizzeria I/S**

Adresse Rosensgade 30

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 43668684

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

09-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Rent og egnet arbejdsbeklædning. Følgende er konstateret: I kølerum har virksomheden placeret en kurv med champignon med jord øverst i kølerummet, på hylde under er der placeret andre fødevarer her er der risiko for kontaminering. I ene køleskab ses der maling som er afskallet hvor der er risiko for kontaminering til fødevarer under. Over kølebro ses der en træhylde med lamper, hylden er med løst bark, der er risiko for dette kunne ramme produktionsbordet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at fødevarer skal beskyttes så risiko for kontaminering mindskes til mindst muligt.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mexi Taliano Pizzeria I/S**

Adresse Rosensgade 30

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 43668684

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvaskerum, køkken med tilhørende inventar og pizzeria. ingen anmærkning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligeholdelse af inventar i fødevarelokaler.

Følgende er konstateret: Der ses flere steder i virksomheden hylder hvor kant fremstår i rå træ. Der er flere overflader som er udformet i materiale som er vanskeligt at renholde.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling som på kontrolbesøget var virksomhedens kritiske kontrol punkter.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Fødevarestyrelsen

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

09-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk