Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mozart Grill**

Adresse Mozartsvej 7
Postnr./By 2450 København SV
CVR-nr. 21956635

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- ☐ Ordinær kontrol
- ☐ Kontrolkampagne
- ☒ Ekstra kontrol
- ☐ Kædekontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato	
30-09-2022	☹
Tidligere kontrol	
Dato 24-06-2022	☺
Dato 10-05-2022 Hygiejne: Rengøring	😐
Dato 23-10-2019	☺

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, opbevaringstemperatur i køle- og fryseinventar i salgslokale, produktionskøkken og på lager i kælder. Yderligere kontrolleret procedure ved opvask og desinfektion. Virksomheden kan mundtligt redegøre for desinfektion af service.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg på 5000 kr. er fremsendt. Følgende er konstateret: Stålplade ved kogeblus fremstår med gammelt indtørret snavs og fedt. Stålkøleskab i køkken, i baglokale, fremstår på håndtag fedtet samt er bund og hyldeknægte, i samme køleskab, snavset og med indtørret madrester og væske. Køleskab med glaslåge i samme lokale fremstår på ruden fedtet samt indvendig i køleskab fremstår hylder og sider snavset. Skuffe samt redskaber i skuffe fremstår med indtørret gule fedtrester og andet snavs. På reol på gulv ved siden af komfur, fremstår kanter med et tykt lag fedt og snavs. Diverse krydderi og kartoffelmos bøtter fremstår fedtet og klistret. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan godt se det. Vi har haft en del at se til, men vi skal nok blive bedre til det. Vejledt konkret om hyppigere rengøringsfrekvens af udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mozart Grill**

Adresse Mozartsvej 7
Postnr./By 2450 København SV
CVR-nr. 21956635

Tilsynsførendes bemærkninger

anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra 1. maj 2022 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer. Det indskærpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.
Følgende er konstateret: Virksomheden følger ikke egne skriftlige egenkontrolsprocedure ved nedkøling. Ved kontrolbesøgets start opbevares 2x 1,5kg flæskesteg i slukket ovn og ved stuetemperatur samt 0,5L beanaise sovs i slukket varmekar ved stuetemperatur. Begge måles med kalibreret indstikstermometer til 21,8° C. Virksomheden følger ikke egen egenkontrolsprocedure da der heri står, at nedkøling skal ske i temperaturintervallet +65°C til under 10°C på max. 3 timer. Virksomheden oplyser under kontrolbesøget at beanaisesovs plejer at blive smidt ud, men at flæskesteg opbevaret i ovnen var noget han havde glemt fra dagen før, men at den vil blive opvarmet til 75°C og serveret. Normalt vil han dog have lagt dem hele i frysepose og i køleskab. Det er Fødevarestyrelsens vurdering at der ved for langsom nedkøling kan ske en opformering af sygedomsfremkaldende bakterier. Virksomheden kasserede alle gældende produkter under kontrolbesøget.
Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg tror at jeg har misforstået hvad jeg skulle, men jeg ved det godt nu. Vejledt generelt om regler for overholdelse af egenkontrolsprocedure. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer jf. virk.dk.

30-09-2022
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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