

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mammas Food ApS**

Adresse **Nørregade 18**

Postnr./By **9870 Sindal**

CVR-nr. **40260382**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	13-12-2022	
Dato	05-10-2022	
Dato	18-07-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølerum. Der er adgang til sæbe og papirhåndklæder ved håndvask. Følgende er konstateret: Virksomheden foretaget optøning af fødevarer bagved pizzaovnen og ved komfuret i køkkenet. Virksomheden oplyser at fødevarerne netop er taget op for en halv time siden. Der blev ikke målt forhøjet temperatur på overfladen af fødevarerne som blev lagt ind i kølerummet under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om optøning/opbevaring af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Pizzaafsnit, køkken, kølerum, frostrum samt serveringsafsnit. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaringstemperaturer fra juni-oktober 2023.

Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation for nedkøling af kødsovs.

Følgende er konstateret: Nedkølingsperioden er mere end 4 timer i forbindelse med dokumentationen. Virksomheden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mammas Food ApS**

Adresse Nørregade 18

Postnr./By 9870 Sindal

CVR-nr. 40260382

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

oplyser af kogetiden varm med i den tid der er skrevet men at nedkølingen fra de 65 grader til under 10 grader ser i løbet af 2-3 timer ved virksomhedens oplysninger om procedurer for nedkøling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om dokumentation for nedkøling (perioden fra 65-10 grader max. 4 timer).

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

01-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk