

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Mamma's**

Adresse **Grønnegade 15**

Postnr./By **8700 Horsens**

CVR-nr. **32677126**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
13-11-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 30-09-2016	
Dato 08-10-2015	
Dato 01-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering,

krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning,

tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening,

personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed,

anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og

samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: opbevaring, adskillelse, afdækning,

faciliteter til hygiejnisk håndvask. Gennemgået procedure for

opvarmning, varmholdelse og nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: opbevarings enheder og produktions

overflader. Følgende er konstateret: enkelte overset steder i

ismaskine og ovenpå pizza ovn urent. Forholdet vurderes under

de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse. Vejledt generelt om overset steder og rengørings

frekvens.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: produktions områder. Virksomheden

redegjorde for kommende udbedringer for lister på køle

enheder, det passiv skadedyrssikring og et sted med

afskallende maling.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

