

Kontrolrapport

Virksomhed **Mo's Burger og Pizza**

Adresse Hjallesgade 16

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 25663012

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
27-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 1. april 2019.

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

krydsforurening, skadelige stoffer ved

forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, emballage 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: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af kølekrævende fødevarer, samt opbevaringstemperatur i køle og frostenheder, kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i pizzaområde.

Vejledt generelt om regler om krav til forrum til toilet.

Forrummet skal være adskilt fra toiletrummet med vægge fra gulv til loft og en dør. Forrummet skal fungere som en sluse, der forhindrer, at luften bliver spredt fra toiletrummet ud til andre lokaler. Dørene fra toiletområdet bør være selvlukkende.

Virksomheden opbevarer en større mængde brænde under ovnen i pizzaproduktionsområdet, brændet er ikke opbevaret hygiejnisk forsvarligt i en lukket beholder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden vil på bragt forholdet i orden

Kontrolrapport

Virksomhed **Mo's Burger og Pizza**

Adresse Hjallesgade 16

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 25663012

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med det samme.

Kontrolleret antal vaske i virksomheden. Virksomheden har 1 vask i køkkenet der anvendes til håndvask, produktionsvask, skyllevask og opvaskevask. Virksomheden håndterer rå kød, samt skyller grønsager.

Fødevarestyrelsen vurderer at der er behov for en separat ophængt håndvask samt en dobbeltvask til produktion og skylle og opvaskevask, med et vandarmatur, dette er vurderet ud fra virksomhedens oplysninger og nuværende aktiviteter og en konkret vurdering. Ydet generelt vejledning om regler for tilstrækkelig vaskefaciliteter herunder separat håndvask, der kun bruges til håndvask, produktionsvask og vask til rengøring og opvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af pizzaproduktionsområde, kølebro, kølebord samt køleskabe på lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af pizzaproduktionsområde, kølebro, kølebord samt køleskabe på lager.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret:

Virksomheden kan ikke fremvise en dækkende risikoanalyse, der er udarbejdet risikoanalyse for varmebehandling over 75 grader. denne er ikke dækkende for aktiviteten. Virksomheden ønsker at anvende Fødevarestyrelsens risikoværktøj, vejledt om udarbejdelse af banket 1,2,3,6,8,9,10 og 12.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan vi godt se det bliver bragt i orden.

Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.