

# Kontrolrapport



Virksomhed **Mosedede Grill og Pizzeria**

v/Halik Celik

Adresse Lilleholm 1

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 28151098

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-05-2019



## Tidligere kontrol

Dato 01-06-2017	
Dato 08-06-2016	
Dato 15-02-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på lager og temperaturen på kølepligtige fødevarer.

Vejledt om tidsstyring af fødevarer i åbenjomfru. Vejledt om opbevaring af uvedkommende ting i fødevarevirksomheder, vurderet som en bagatelagtig overtrædelse på dette tilsyn. Ydet konkret vejledning i antal håndvask i rum, hvor der håndteres fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Flere hylder i kølerummet forestår snavset.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, under tilsynet startes rengøring af hylderne op.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for 2018 og 2019. Dok. af køleopbevaring, opvarmning og nedkøling. Drøftet at egenkontrolprocedurer skal stemme overens med de faktiske forhold, i forhold til tidsstyring af kølepligtige fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside samt anprisning af fødevarer på



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Mosede Grill og Pizzeria**

v/Halik Celik

Adresse Lilleholm 1

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 28151098

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hjemmesiden. Ok.

Mærkning og information: Anprisning af manukort og skilte i virksomheden. Følgende er kontrolleret:

Hjemmelavet Dûrum, hjemmelavet pitabrød og hjemmelavet burger. Anprisning af skinke, bacon og pepperoni.

Ok.

Godkendelser m.v.: CVR nummer kontrolleret. Ok.

Særlige mærkningsordninger: Anprisning af Gorgonzola, passer overens med det der benyttes i virksomheden.

Ok.