

Kontrolrapport

Virksomhed **Manolo Greve**

Adresse Greve Strandvej 10

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 34453667

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
05-07-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 23-05-2019	
Dato 01-08-2018	
Dato 10-04-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Følgende er konstateret: Papirdispenser ved håndvask i serveringsområdet, var ved kontrolbesøget tom og der

forefandtes ingen anden mulighed for hygiejnisk håndtørring.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler på området.

Kontrolleret: Temperaturer i køle- og fryseinventar. Det

indskærpes, at mælkeprodukter maksimalt må opbevares ved 5

°C. Følgende er konstateret: Temperatur i køleskab i

serveringsområdet måles med luftføler til 12,1 °C. Mælk der opbevares i køleskabet er med indstikstermometer målt til at

have en kernetemperatur på 9,8 °C. Virksomheden havde

følgende bemærkninger: Det kan vi godt se. Vi smider den ud.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør,

som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er

konstateret: Fryseskabe i baglokalet fremstår med belægninger af rimfrost og rester af mad. Ydermere fremstår tætningslister



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Manolo Greve**

Adresse Greve Strandvej 10

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 34453667

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

på det ene fryseskab med sorte belægninger af formodet skimmel. Kant langs låge til opvaskemaskine fremstår med rødlige belægninger af ældre snavs. Underside af produktionsbord i baglokalet fremstår med adskillige spindelvæv og edderkopper.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Følgende er konstateret: Dør i baglokalet, der fører til gård med affaldscontainere, stod ved kontrolbesøget åben. Nær døren opbevares tørvarer og FKM.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi skal nok holde den lukket. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol, herunder dokumentation for temperaturtagning i fryse- og køleinventar, samt varemottagelse for perioden 11-03-19 til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarerstyrelsen

05-07-2019

Dato