

Kontrolrapport

Virksomhed **MAGOSA PIZZA BAR**

Adresse Himmelev Sognevej 95D

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 39084384

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforelæg, 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	
21-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 29-04-2019	
Dato 18-03-2019	
Dato 07-01-2019	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Bødeforelæg på 5.000 kr. er fremsendt.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer fødevarer uden for køl til pizzaproduktion P-skive er indstillet til kl.11.

Fødevarerne måles kl. 14.20. Medarbejdere oplyser at pizzadisk var fyldt op af ejer og da de mødte ind kl. 11.

Medarbejdere kan ikke redegøre for hvor længe fødevarerne har stået i pizzadisken. Der er med klaibreret luftføler målt en

omgivelsestemperatur på 21,3 grader. Der er med kalibreret indstikstermometer målt 10,3 grader i varmebehandlet,

nedkølet og letfordærvelig skinke i strinmlerog 10,2 grader i varmebehandler, nedkølet og letfordærvelig kødsauce.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: En medarbejder vil sætte varerne i køleskab med henblik på at anvende dem

når de er kode igen. Efter drøftelse af dette mener anden medarbejder at fødevarerne skal kasseres.

Fødevarerne kasseres under kontrolbesøget.

Generelt vejledt om regler for opbevaring af kølepligtige fødevarer samt for regler ved opbevaring af fødevarer uden for køl med mulighed for tidsstyring.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionsområde med inventar. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **MAGOSA PIZZA BAR**

Adresse Himmelev Sognevej 95D

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 39084384

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Følgende er konstateret: Dobbeltkøleskab i køkken fremstår ikke tilstrækkeligt rengjort i bunden. Her er vand og fødevarer af ældre dato.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Medarbejder oplyser, at der rengøres her hver søndag. Konkret vejledt om at øge frekvensen for rengøring heraf hvis køleskabet normalvis ser sådan ud efter 3 dage.

Drøftet overholdelse af rengøringsfrekvens.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Virksomheden ahr en del fluer i deres produktionsområde. Her står fødevarer der ikke er tildækkede.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Medarbejder oplyser at nyt kebabspyd var sat op da de mødte ind kl 11. Herefter blev der tændt for gassen. Medarbejder mener de har startet nedskæring kl 11.30. Kl. 14.25 måles 56,6 grader i varmholdt kebab. Medarbejdere kan ikke redegøre for regler ved opbevaring af varmholdte fødevarer. Jf. virksomhedens egenkontrolprogram skal fødevarer varmholdes ved min 65 grader og detteskal måles med indstikstermometer. Efter længere tids søgen finder medarbejder et overflade termometer men kan ikke finde indstikstermometer. Medarbejdere forsøger flere gange at ringe til ejeren men uden held.

Det er fødevarestyrelsens vurdering af virksomheden ikke overholder egenkontrollens procedurer for varmholdelse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Skal vi også smide det ud?

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

Konkret vejledt om mulighed for genopvarmning af kebab samt generelt vejledt om regler for varmholdelse og for mulighed for anvendelse af 3-timers-metoden hvis virksomheden ikke finder deres indstikstermometer.

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

Kontrolrapport

Virksomhed **MAGOSA PIZZA BAR**

Adresse Himmelev Sognevej 95D

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 39084384

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Konkret vejledt om, at den, der er ansvarlig for en virksomhed, skal sikre at ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret til dette.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.