

# Kontrolrapport

Virksomhed **La Fiesta Mexicana**

Adresse **Frederiksberg Alle 21B**

Postnr./By **1820 Frederiksberg C**

CVR-nr. **18803879**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 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	
<b>09-03-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-10-2019	
Dato 02-11-2018	
Dato 02-10-2018	
Hygiejne: Rengøring	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar, varmholdelse af fødevarer og portionering ved nedkøling samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i opvaskeområde. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: Der fandtes ingen sæbe ved håndvask i produktionsområde ved tilsynets start, hvor der bl.a. stod skærebæret med rå bankekød og hvor kølegrav med bl.a. rå salat og revet ost blev taget med hænderne. Virksomheden havde håndvask med sæbe og papirofhæng i bunden af opvaskeområde, som ligger i forlængelse af produktionsområdet. Dog var der montør på opvaskemaskinen under tilsynet, hvorfor vasken var svært tilgængelig. Opvaskeområdet ligger i smalt gangareal. Fødeveststyrelsen så ikke denne håndvask blive anvendt af kokken under tilsynet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Sæbe til dispenser er kommet hjem i forkert format, men sæbe i rette format vil komme i morgen. Der blev hentet flydende sæbe under tilsynet. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende



**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 **La Fiesta Mexicana**

Adresse Frederiksberg Alle 21B

Postnr./By 1820 Frederiksberg C

CVR-nr. 18803879

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions -og opvaskeområde samt barområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Der fandtes enkelte steder under driftsinventar i varmt produktionsområde, med spor af produktionsrester af ældre dato. Derudover fandtes riste i ventilationssystem i kølerum i stueplan med støvet belægning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsfrekvens af svært tilgængelige steder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og varmholdelse for perioden primo november 2019 frem til den 17. februar 2020.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Der kunne kun fremvises udført dokumentation for modtagerkontrol af kølepligtige fødevarer 1 x i december, 1x i januar og 1 x i februar, hvor øvrige dokumentationer var for modtagelse af frostvarer. Virksomheden er vejledt konkret om forholdet ved forrige kontrolbesøg. Derudover fandtes der ingen dokumentationer for opvarmning og nedkøling af siden den 25. september 2019. Virksomhedens fastsatte frekvens for dokumentation af kritiske kontrolpunkter er 1 x ugentligt for modtagerkontrol, køleopbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Chefen er på ferie og har dokumentationerne for opvarmning og nedkøling låst inde i sit skab. Vil dokumenterer modtagelse af kølepligtige fødevarer efter fastsatte frekvens fremover. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

09-03-2020

Dato