

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mama Rosa**

Adresse Østergade 57

Postnr./By 1100 København K

CVR-nr. 21350370

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
17-01-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 03-09-2021	
Dato 01-07-2021	
Dato 17-06-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer, adskillelse af fødevarer på kød samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: Følgende er konstateret: I løbet af 10 min. bliver en medarbejder observeret i at tørre finger i sidestykke med enegangs gummihandsker på, der bliver rørt ved forstegt kylling, salat, brød samt anrette wraps uden håndvask eller handske skift hver gang medarbejder har rørt ved en fødevarer bliver der tørret finger i sidestykke og efter anretning tørre medarbejder tallerken af med samme sidestykke. Medarbejder bære finger ringe samt neglelak
Virksomheden havde følgende bemærkninger Det er jo forskelligt hvad man gør, hverdag tager jeg et nyt side stykke og jeg har arbejdet i køkken i 20 år.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, kølerum og bar område herunder gulv, vægge, hylder, opvaskemaskiner samt køle og fryse inventar. Vejledt konkret

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mama Rosa**

Adresse Østergade 57

Postnr./By 1100 København K

CVR-nr. 21350370

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

om rengøring svært tilgængelige steder eller lukke dem af. Vejledt konkret om brug af desinfektion middel i opvaske område.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktion, kølerum og bar område herunder gulv, vægge, hylder samt bordoverflader. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning samt nedkøling for perioden oktober 2021 til dags dato.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

17-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift