

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

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	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	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	
<b>12-08-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 04-04-2022	
Dato 17-01-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 03-09-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Opbevaringstemperatur i køleinventar.

Det indskærpes, at rejer i lage, caviart, skåret salat og tomat

maksimalt må opbevares ved 5°C. Følgende er konstateret:

viurksomheden opbevarer en bøtte med rejer i lage ca. 500g.

stor kantine med skåret salat og en mindre kantine med skåret

tomat samt 300g. caviart. Opbevaringstemperaturen blev med

kalibreret luft føler målt til 9,8°C der blev med

indstiktermometer målt i centrum af rejerne i lage til 10,6°C. I

anden kølebord blev skaldyrsmix (Blæksprutte, rejer og andet)

blev opbevaringstempretur målt til 6,3°C og centrum af

skaldyrsmix målt til 8,2°C.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg smider det

ud. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende

kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på

bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af opvaskeområde,

produktionskøkken, lager samt udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Produktionskøkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt set

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# 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

virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning samt varmholdelse og nedkøling fra januar til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport samt offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jvf. CVR virk.dk

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

12-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift