

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **La Fiesta Mexicana**

Adresse **Frederiksberg Alle 21B**

Postnr./By **1820 Frederiksberg C**

CVR-nr. **18803879**

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.	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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-11-2023



Tidligere kontrol

Dato	21-10-2022	
Dato	11-09-2020	
Dato	03-06-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2023.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: Vandforsyning ved håndvask i produktionsområde var ved tilsynets start lukket, grundet problemer med rørføring i ejendommen. Ved forrige tilsyn, fik virksomheden konkret vejledning om lignende forhold, ved bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil kontakte ejendommen og få bragt forholdet i orden.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Opbevaringstemperaturer -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i opvaskeområde og barområde. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed La Fiesta Mexicana

Adresse Frederiksberg Alle 21B

Postnr./By 1820 Frederiksberg C

CVR-nr. 18803879

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

holdes rene.

Følgende er konstateret: På reolsystem i virksomhedens kølerum fandtes sorte pletter samt små hvide hyfer flere steder. Under paller til opbevaring af bl.a. åbne sække med ris og diverse tørvarer, på lager i kælder, fandtes stilstående snavset spildevand efter rengøring, samt ophobninger af snavs.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil rengøre gulv under paller grundigt og rengøre kølerummet. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt om desinfektion af udstyr og lokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt. Følgende er konstateret: I varmt produktionsområde, og opvaskeområde samt på fødevarelager i kælder, fandtes flere fliser knækkede og med manglende fuger. Enkelte steder var der kommet vand under fliserne og flere steder fandtes hulrum mellem fliser ikke til at rengøre tilstrækkeligt. I varmt produktionsområde fandtes enkelte fliser på vægge knækkede, og ligeledes med porøs og manglende fuger. Bord under ovn fremstod med rustne kanter og filmovertæk der kun var delvist fjernet, og dermed med overflade der ikke var jævn og rengøringsvenlig. Flere kantlister langs gulv fandtes med forvitrede fuger. Vogn til opbevaring af rent service i opvaskeområde fremstod med rust nederst samt med ru og slidte ståloverflader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi vil få orden på det hele. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden primo juni 2023 frem til d.d.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens CVR-nummer stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

01-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk