

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mexihagen ApS**

Adresse **Lygten 2**

Postnr./By **2400 København NV**

CVR-nr. **41765836**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	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

19-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	13-03-2023	
Dato	20-01-2023	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	30-09-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 14. august 2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforelæg fremsendt kr. 5.000.

Følgende er konstateret: produktionsvask og håndvask er begge blokeret ved tilsynet med bøtter med snavset service. 2 medarbejdere var ved tilsynet i gang med at opvarme 2 gryder med kød og rengøre vognen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi styr på.

Forholdet er tidligere indskærpet ved tilsynet 17. marts 2022.

Virksomheden bruger et desinfektionsmiddel fra Ajax, som de sprøjter på service, efter dette er vasket og derefter tørrer af med papir eller en våd klud. Iflg. label på desinfektionsmidlet skal væsken virke i mindst 5 minutter hvorefter der skal skylles af med rent drikkevand, hvis emnet, der vaskes af skal benyttes til fødevarer. Ydet konkret vejledning om korrekt brug af desinfektionsmidler for at begrænse kemisk forurening.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleskabe, arbejdsborde, redskaber, gryder, varmeplader og vandbad.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af mobil enhed.

Ydet konkret vejledning om regler for vedligehold af hylder i

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mexihagen ApS**

Adresse Lygten 2

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 41765836

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køleskab.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og varmholdelse, begge dele er udpeget som kritiske styringspunkter. Opvarmning skal måles med et indstikstermometer, varmholdelse kan fx. måles med et indstikstermometer.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: kødprodukter og hakkede løg, i form af overleveringsseddel samt dåser med chipotle, i form af faktura. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer, iflg. cvr.dk.

Tilsynet finder sted før åbningstid, mens produktion er pågående.

Fødevarestyrelsen

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

19-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift