

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mama's Køkken**

Adresse Solbjerg Hovedgade 75

Postnr./By 8355 Solbjerg

CVR-nr. 40015000

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 28-05-2020	
Dato 11-12-2019	
Dato 21-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 4

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Skadedyrssikring af produktionslokaler, lagerlokale med tørvarer samt lokale med ren service og ren emballage.

Der nedlægges forbud mod markedsføring og produktion i virksomheden. Forbuddet træder i kraft straks. Skriftligt forbud fremsendes.

Følgende er konstateret: I virksomhedens bagerste produktionslokale, hvor der opbevares 8 melsække, fødevarer på køl samt bøtter med hvidløg og fritureolie på gulvet, er der under kontrolbesøget fundet henholdsvis 9 ekskrementer fra skadedyr i produktionslokalet og 16 ekskrementer fra skadedyr i lokale med rent service og ren emballage, herunder ekskrementer fra rotter. Dørene står åbne mellem lokalerne under dagens kontrolbesøg. Ekskrementerne fremstår helt sorte, faste, af nyere dato og er cirka én centimeter lange. Der er under kontrolbesøget set huller i væggen under produktionsbordet samt ved rørføring under vasken til opvask og ved rørføring i det bagerste lokale, hvor der opbevares ren service og emballage. I lokalet med ren service og ren emballage ligger der en gulvrist løst, som ikke er fæstnet til

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Mama's Køkken**

Adresse Solbjerg Hovedgade 75

Postnr./By 8355 Solbjerg

CVR-nr. 40015000

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 4

gulvet ovenpå afløbet. De konstaterede forhold er under kontrolbesøget blevet forevist til ejer af virksomheden, og ejer har ikke selv taget initiativ til lukning af virksomheden. Der blev produceret fødevarer under kontrolbesøget. Fotodokumentation optaget.

Forbuddet er gældende indtil Fødevarestyrelsen ved kontrolbesøg i virksomheden har ophævet forbuddet.

Virksomheden er vejledt om, at Fødevarestyrelsen vil stille betingelser for ophævelse af forbud.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Vejledt konkret om skadedyrssikring, skadedyrsbekæmpelse, destruktion af muligt kontaminerede fødevarer samt rengøring og desinfektion af fødevarer, lokaler, udstyr, fødevarekontaktmaterialer og inventar.

Kontrolleret: Skadedyrssikring af produktionslokaler, lagerlokale med tørvarer samt lokale med ren service og ren emballage. Bøde fremsendt på 5.000 kr.

Følgende er konstateret: I virksomhedens bagerste produktionslokale, hvor der opbevares 8 melsække, fødevarer på køl samt bøtter med hvidløg og fritureolie på gulvet, er der under kontrolbesøget fundet henholdsvis 9 ekskrementer fra skadedyr i produktionslokalet og 16 ekskrementer fra skadedyr i lokale med rent service og ren emballage, herunder ekskrementer fra rotter. Dørene står åbne mellem lokalerne under dagens kontrolbesøg. Ekskrementerne fremstår helt sorte, faste, af nyere dato og er cirka én centimeter lange. Der er under kontrolbesøget set huller i væggen under produktionsbordet samt ved rørføring under vasken til opvask og ved rørføring i det bagerste lokale, hvor der opbevares ren service og emballage. I lokalet med ren service og ren emballage ligger der en gulvrist løst, som ikke er fæstnet til gulvet ovenpå afløbet. De konstaterede forhold er under kontrolbesøget blevet forevist til ejer af virksomheden, og ejer har ikke selv taget initiativ til lukning af virksomheden. Der blev produceret fødevarer under kontrolbesøget. Fotodokumentation optaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: På gummilister i køleskabe i produktionslokalet ses der grønne og mørke belægninger,

Fødevarestyrelsen

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

04-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Mama's Køkken**

Adresse Solbjerg Hovedgade 75

Postnr./By 8355 Solbjerg

CVR-nr. 40015000

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 4

på kanten i køleskabet ses der indtørrede fødevarerester såsom melrester og klistrede belægninger, i køleskabe med tilberedte og rå råvarer ses der indtørrede mørke belægninger langs opbevaringshylderne, på kummefryser ses der kraftige belægninger langs ydersiden, på øverste indvendige kant ses der ansamling af mørke og grå støvpartikler og fødevarerester, på gulve langs produktionsborde, rundt omkring bordben og paneler ses der indtørrede mørke belægninger, som kan skrubes af, på emhætten ses der kraftige mørkegule belægninger, både selve emhætten og langs inder kanten og toppen, der ses fedtbelægninger på produktionsbordet under emhætten, frituren fremstår med kraftige mørke gule belægninger ved knapperne, ved stikkontakt på væggen ved det bagerste produktionslokale ses indtørret mørke belægninger.

Fotodokumentation optaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret: : I virksomhedens bagerste produktionslokale, hvor der opbevares 8 melsække, fødevarer på køl samt bøtter med hvidløg og fritureolie på gulvet, er der under kontrolbesøget fundet henholdsvis 9 ekskrementer fra skadedyr i produktionslokalet og 16 ekskrementer fra skadedyr i lokale med rent service og ren emballage, herunder ekskrementer fra rotter. Dørene står åbne mellem lokalerne under dagens kontrolbesøg. Ekskrementerne fremstår helt sorte, faste, af nyere dato og er cirka én centimeter lange. Der er under kontrolbesøget set huller i væggen under produktionsbordet samt ved rørføring under vasken til opvask og ved rørføring i det bagerste lokale, hvor der opbevares ren service og emballage. I lokalet med ren service og ren emballage ligger der en gulvryst løst, som ikke er fæstnet til gulvet ovenpå afløbet. De konstaterede forhold er under kontrolbesøget blevet forevist til ejer af virksomheden, og ejer har ikke selv taget initiativ til lukning af virksomheden. Der blev produceret fødevarer under kontrolbesøget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fødevarestyrelsen

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

04-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Mama's Køkken

Adresse Solbjerg Hovedgade 75

Postnr./By 8355 Solbjerg

CVR-nr. 40015000

Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 4

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost og opvarmning.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræmpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter. Følgende er konstateret: Virksomheden har udpeget opvarmning som kritisk kontrolpunkt i deres risikoanalyse, virksomheden har ikke fastsat frekvens for dokumentation for opvarmning, og virksomheden har ikke dokumentation for denne aktivitet. Virksomheden opvarmede fersk hakket oksekød som de former til burgerbøf.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

04-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk