

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mojoe Gothersgade**

Adresse Gothersgade 26, kld

Postnr./By 1123 København K

CVR-nr. 42976237

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
<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	
01-12-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 15-10-2025	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 15-08-2025	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 13-01-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i

produktionskøkken i stueplan samt i produktionslokale i

kælder. Mundtligt gennemgået procedure for opvarmning og

nedkøling samt måling af opbevaringstemperatur.

Vejledt konkret om hygiejnisk transport af fødevarer i elevator.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og

letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer ca. 5 L

opvarmet/nedkølet flødepastasauce produceret dagen før ved

8,8 °C målt med kalibreret indstik termometer samt luft

termometer til 9,2 °C

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi rettet

op på.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan

klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret: Opbevaringstemperatur i køleskab.

Det indskræpes, at kølepligtige fødevarer maksimalt må

opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Virksomheden

opbevarer ca. 2 kg. Hjemmelavet skaldyrssalat produceret 3

dage forinden, 3 L hjemmelavet dressing, skåret grøntsager, 1/4

åbnet kogt skinke, rått oksekød vakuumpakket og udskåret ost.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Mojoe Gothersgade**

Adresse Gothersgade 26, kld

Postnr./By 1123 København K

CVR-nr. 42976237

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Køleskabet måles med kalibreret luftføler til 8,2 °C

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se, vi retter op på det.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: I barområde, bordoverflader, indvendigt i køleskab og køleskuffer herunder tætningslister og på bagvæg. I kælder er gulv, vægge indvendigt i kølerum og bordoverflader renholdte. I produktionskøkken er gulv, vægge, indvendigt i køleskuffer, køleskabe emfang og hylder renholdt.

Mundtligt gennemgået frekvens af rengøring på emfang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter, der forudsætter brug af termometer.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke et indstik termometer i virksomheden. Virksomheden er i gang med en nedkøling af kogt pasta, serverer hakkebøf i burger, opbevarer opvarmet/nedkølet fløde pastasauce i køleskab. Virksomheden har udpeget opvarmning og nedkøling som CCP og der står i deres egenkontrolsprogram at aktiviteterne måles/skal styres med indstik termometer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får indkøbt indstik termometer med det samme.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol samt

offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

konkret vejledt om, at smileymærke skal placeres, så det er let synligt.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. jf. Virk.dk og

Fødevestyrelsen

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

01-12-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mojoe Gothersgade**

Adresse Gothersgade 26, kld

Postnr./By 1123 København K

CVR-nr. 42976237

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

fødevareaktiviteter.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarelovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Fødevarestyrelsen

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

01-12-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift