

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Pomodoro & Mozzarella**

V/ Nevzat Zeciri

Adresse Godthåbsvej 140

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 31384338

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 08-05-2023	
Dato 22-02-2022	
Dato 10-02-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Tillægsside udleveret.

Udleveret retssikkerhedsinformation.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden gennemgik mundtligt procedurer for god håndhygiejne og håndvask efter endt pause, samt for gode arbejdsgange inden genoptagning af arbejdet efter rygepauser, ok.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer, herunder fri af gulv, tildækning, adskillelse og temperaturer i køleinventar i køkken og i salgs- og betjeningsområde.

Virksomheden redegjorde mundtligt for rengøring af overflader i køkken og betjeningsområde inden påbegyndelse af dagens produktion, ok. Vejledt om at benytte fødevaregodkendte desinfektionsmidler.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Det indskærpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.

Følgende er konstateret: i kølerum i køkken, hvor der opbevares dels grøntsager og dels ost og andre opvarmede, nedkølede fødevarer, måles lufttemperatur til 11,2 grader C. Indstik i stegte marinerede kartofler måles til 7,3 grader C og

Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Pomodoro & Mozzarella**

V/ Nevzat Zeciri

Adresse Godthåbsvej 140

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 31384338

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

indstik i henholdsvis revet ost og tomatsauce måles til 8,7 og 8,4 grader C. Der foreligger billedokumentation. Virksomheden havde følgende bemærkninger: jeg ringer til en tekniker med det samme og smider de fødevarer ud, der er belastet.

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

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af overflader, herunder gulve, vægge, hylder og borde i produktionskøkken og i salgs- og betjeningsområde. Dertil kontrolleret renholdelse af ind- og udvendige flader i køleinventar og emfang, samt skæremaskiner og andet udstyr, der kommer i direkte berøring med fødevarer, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af dør ud til baggård. Følgende er konstateret: virksomheden har bagdør ud til går åben, men lukket dør fra køkken ud til gang, der fører ud til baggård. Under døren fra køkken til gang er der en åbning på ca. 2-3 cm.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring af lokaler, hvor der opbevares fødevarer, samt drøftet eventuelle løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: virksomheden har ikke dokumenteret egenkontrollens gennemførelse og resultater siden 26. maj 2023. Virksomheden mangler at dokumentere temperaturer for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Virksomheden har sat en frekvens til 1 gang om ugen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: jeg har glemt det. Jeg går straks i gang igen.

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 samt offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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

13-09-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift