

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Roma Pizza og smørrebrød**

v/ Osman Coskun

Adresse Haraldsgade 11

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 26095190

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

Denne kontrol, dato

16-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 02-11-2023	
Dato 28-09-2023	
Særlige mærkningsordninger	
Dato 05-09-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring i produktionsområde, adskillelse og tildækning af uemballerede fødevarer samt toiletrums indretning.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start opbevarer virksomheden 7 bølter med kødtoppings, i to forskellige kølebrønde. Der er ca. 1 kg kødtopping i hver bølge.

Kernetemperaturen i bølterne er målt til mellem 10°C og 14°C.

Virksomheden har opsat en p-skive som er sat til kl 08.00.

Kontrolbesøget udføres kl 14.00. kl 14.30 opbevares fødevarerne stadig i brøndene og anvendes til de kunder der kommer ind i butikken.

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Roma Pizza og smørrebrød**

v/ Osman Coskun

Adresse Haraldsgade 11

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 26095190

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområde, herunder at gulve, vægge, lofter og inventar, fremstår renholdt.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start opbevarer virksomheden 7 bølter med kødtoppings, i to forskellige kølebrønde. Der er ca. 1 kg kødtopping i hver bøtte. Kernetemperaturen i bøtterne er målt til mellem 10°C og 14°C. Virksomheden har opsat en p-skive som er sat til kl 08.00. Kontrolbesøget udføres kl 14.00. kl 14.30 opbevares fødevarerne stadig i brøndene og anvendes til de kunder der kommer ind i butikken. Virksomhedens skriftlige procedurer foreskriver at let fordærlige fødevarer, der opbevares udenfor køl, skal kasseres efter 3 timer.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder at den er dækkende for virksomhedens fødevareaktiviteter. Virksomheden har udpeget modtagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer samt varmebehandling og nedkøling, som kritiske kontrolpunkter. Ydermere anvender virksomheden tid, som styrende foranstaltning til fødevarer, som opbevares mellem 5-65 °C.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer samt varmebehandling og nedkøling, i perioden siden sidste kontrolbesøg.

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

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

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

16-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk