

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Mother**

Adresse Høkerboderne 9-15

Postnr./By 1712 København V

CVR-nr. 32785484

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
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

20-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 08-09-2021	
Dato 24-01-2019	
Dato 10-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum, opvask og produktion herunder gulve, vægge, hylder og bordflader samt div køleskabe, komfur og emfang

Følgende er konstateret: I virksomhedens opvaskemaskine ses der i kanter og hjørner små lyserøde plamager der kunne tyde på bakterie vækst. I kanterne ved loftet i opvaske rummet ses der sorte belægninger der kunne tyde på skimmelvækst. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om bakterie og skimmelvækst i en fødevarer virksomhed samt om rengøring og efterfølgende desinfektion

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: På en skæreblok er der på monteret plexiglas der fremstår knækket og med revner, rundt om

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 Restaurant Mother

Adresse Høkerboderne 9-15

Postnr./By 1712 København V

CVR-nr. 32785484

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

pizzaproduktionsbordet er der ligeledes monteret plexiglas der flere steder fremstå revnet eller knækket af disse forhold besværliggøre renhold af disse områder. ved et langt arbejdsbord/disk fremstår flere hylder og en dækplade under disken med afskallet maling og derved med ubehandlet træ der buler ud flere steder og er derved ikke glatte vaskbare overflader. I hver ende af den lange disk gaber sparkeplade/fod liste og enkelte fliser er knækket eller mangler. Malningen på døren til virksomhedens køleboks fremstå bulet og skaller af enkelte steder.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. vejledt virksomheden om glatte vaskbare overflader i en fødevarevirksomhed

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemottagelse, under opbevaring, opvarmning og nedkøling fra december 2023 til d.d. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. ingen anmærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: offentliggørelse af kontrolrapport.

Følgende er konstateret: Virksomhedens kontrolrapport stod i en ramme ved døren der vendte sidelæns og var derved svær at se.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om placering af smiley mærke samt om link til findsmiley.dk på egen hjemmeside

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre via virk.dk

Fødevarestyrelsen

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

20-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk