

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Terra Mia ApS**

Adresse Ordrupvej 89, st 3

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 40710477

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>30-11-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-10-2022	
Dato 30-05-2022	
Dato 01-02-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum og køleborde i betjeningsområdet. Gennemgået mundtlig procedure for sensorisk vurdering af fødevarer hvor bedst før datoen er overskredet.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Følgende er konstateret: Under tilsynet er håndvasken i køkkenet i stueplan ikke tilgængelig. I håndvasken ligger der en klud og en grydeske. På kanten af håndvasken under sæbedispenser står en beholder med køkkenredskaber. Ved siden af håndvasken tilbereder medarbejder varm mad og med fingrene håndteres pasta der skal koges. I betjeningsområdet er der to andre vaske: en til afskylning af service og en vask i modsatte ende af køkkenet som bruges til sjetter fra barområdet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi fjerner det med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Følgende er konstateret: Under tilsynet optøes tigerrejer og

Fødevestyrelsen

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

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Terra Mia ApS**

Adresse Ordrupvej 89, st 3

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 40710477

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

blæksprutter i bøtte uden låg under beskidt opvaskebakke med beskidte glas i opvaskeområdet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for kontaminering. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken i kælder og i stue etagen herunder gulv, vægge, bordoverflader og hylde samt køleinventar med tætningslister. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Egenkontrolsprocedure for optøning af fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden skriver i egenkontrolsprogrammet at fødevarer skal optø på køl eller mikroovn, under tilsynet bliver tigerrejser og blæksprutter optøet ved at ligge i vand. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da det er begrænset mængde. Vejledt generelt om at følge egne procedure for gode arbejdsgange.

Kontrolleret tilgængelighed af dokumentation for egenkontrol. Det indskræpes, at dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning. Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater siden sidste tilsyn i uge 41, 2022 og til dags dato. Virksomheden har udpeget varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling som kritiske kontrolpunkter. Frekvensen er 1 gang pr. uge. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ejer har taget de seneste par uger af egenkontrollen med hjem. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer:

Bigoli 500 g bedst før: 23.10.21 (L32151)

Tagliatelle 500g bedst før: 29.07.22 (L31302)

Plin Con Tartufo bedst før: 14.10.2022 (L:38 19 2238AR)

jf. faktura fra fra leverandør. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

30-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift