

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Mexicana**

Adresse Slangerupgade 6, st mf

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 41859555

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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>28-03-2022</b>	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt at modtage starthjælpsvejledning

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende

personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer

og håndvaskeforhold i salgsområde. Fødevarevask i

produktionsområde. Fælles opvaskefaciliteter med de andre

fødevarevirksomheden. Personalet toilet med forrum på 1. sal.

Gæstetoiletter med forrum. Procedurer for opbevaring af

fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Målt temperatur i køleindretninger og fælles fryser på lageret

med Italiana. Procedurer for opvarmning/nedkøling af Chili Con

Carne herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden har

fælles affaldshåndtering med de andre virksomheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Salgs-

og produktionsområde med arbejdsborde, vask og

køleindretninger. Gulv, vægge og emfang.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Produktionsområde/salgsområde med

arbejdsbord/vask. Gulv, vægge og loft. Emfang, ovn og

køleindretninger. Rå træsokkel, mangler maling, lille fryser

anvendes ikke, fjernes.

Fødevestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mexicana**

Adresse Slingerupgade 6, st mf

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 41859555

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Indgangsparti og dør ind til virksomheden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse ud fra virksomhedens aktiviteter.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

28-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift