

Kontrolrapport



Virksomhed **Mash Penthouse Aps**

Adresse **Arni Magnussons Gade 4, 12**

Postnr./By **1577 København V**

CVR-nr. **35864067**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	15-06-2017	
Dato	01-11-2016	
Dato	20-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar. Adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden redegjorde for håndtering af frisk hakket oksekød og kød til tatar. Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommesfrites og procesforureningen PAH grillet kød og grillet fisk. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulv og overflader i produktionsområde, kølerum og opvask samt rengøring af udstyr og inventar. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport og offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Kontrolleret obligatorisk mærkning af oksekød: Dry-aged oksekød i modningsskab har obligatorisk mærkning, ingen anmærkninger. Virksomheden modner kødet i modningsskab de sidste 30 dage. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed