

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant m  lee ApS**

Adresse **Martensens Alle 16, st**

Postnr./By **1828 Frederiksberg C**

CVR-nr. **32475027**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Reng�ring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 anm�erkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	B�deforl�eg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anm�erkninger 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

11-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-02-2018	
Dato	11-05-2016	
Dato	13-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskærpes, at h ndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer. Følgende er konstateret: Virksomhedens håndvaske var ikke forsynet med varmt vand. Ifølge skiltning på dør til opgang, var det der lukket for det varme vand i bygningen i tidsrummet 11.00-15.30 grundet rensning af rørsystem til varmtvandsforsyning.

Virksomheden hentede straks en 25 liters dunk med h ne, og forsynede denne med koldt og kogende vand til hygiejnisk håndvask.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil løbende fylde dunken op med kogende og koldt vand til der igen er etableret varmt vand ved h ndvaskene. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar. Ingen anm erkninger.

Hygiejne: Reng ring: Reng ring af produktions -og opvaskeområde og f devarelager i kælder, herunder overflader



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Restaurant m  lee ApS

Adresse Martensens Alle 16, st

Postnr./By 1828 Frederiksberg C

CVR-nr. 32475027

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktions -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Loft på f  devarelager i kælder fremstod med huller i loftet enkelte steder og der var et gab under døren på ca1,5cm. F  devarelageret stødte op til kæder gang hvor der umiddelbart ikke var skadedyrssikret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om vedligeholdelse samt skadedyrssikring af lokaler hvor der opbevares fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden primo maj 2019 frem til d.d.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-10-2019

Dato