

Kontrolrapport

Virksomhed **Mash-Modern American Steak**

House

v/ Mash Steak ApS

Adresse Bredgade 20

Postnr./By 1260 København K

CVR-nr. 31427223

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
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

20-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	12-12-2018	
Dato	06-06-2017	
Dato	20-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Mundtlige procedurer for nedkøling af fødevarer samt redegørelse for holdbarhedsvurdering af producerede fødevarer.

Følgende er konstateret: ved handicap toilet er der kun 1 dør ud mod kaffe-tilberedningslokale. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for forrum ved toilet samt begrænsning af kontaminering.

Følgende er konstateret: der er ikke en håndvask til opvaskepersonale i opvaskeområdet, der er ca. 8 meter til nærmeste håndvask i køkkenet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for hensigtsmæssig placering af et tilstrækkeligt antal håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: køleenheder i bar fremstår med ansamlinger af formodet skimmel og snavs på inderside og kanter. I køleskabe til udstilling af kødvarer fremstår gummilister med ansamlinger af snavs. Køleenheder med grønt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Mash-Modern American Steak

House

v/ Mash Steak ApS

Adresse Bredgade 20

Postnr./By 1260 København K

CVR-nr. 31427223

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

i kælders fremstår med ansamlinger af formodet skimmel på sider, ventilation og hyldeknægte. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi gjort rent. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ydet konkret vejledning om regler for lokaler, hvor der opbevares fødevarer samt lokaler hvor der håndteres fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling af fødevarer for indeværende år. Risikoanalyse for nedkøling samt egenkontrolprocedurer for nedkøling og kalibrering af udstyr.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-11-2019

Dato