

Kontrolrapport



Virksomhed **Mangia.2016 ApS**

Adresse **Bagerstræde 9**

Postnr./By **1617 København V**

CVR-nr. **37870765**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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

18-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	28-08-2019	
Dato	27-06-2018	
Dato	04-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperatur i køle- og fryseinventar i produktionskøkken og kølerum i kælder samt barområde, hygiejnisk adskillelse samt tildækning fødevarer og faciliteter til hygiejnisk håndvask. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, barområde, opvaskeområde, fryse/kølerum i kælder, lager, emhætte, ovn samt udstyr og redskaber. Vejledt om rengøringsfrekvens af ventilation i kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: barområde, produktionskøkken, opvaskeområde, gulv i produktionskøkken og kølerum i kælder, vægge, lofter samt udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperature ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra januar 2021 til dags dato. Vejledt virksomheden om at dokumenterer varmholdelse i virksomhedens egenkontrolsprogram.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Mangia.2016 ApS**

Adresse **Bagerstræde 9**

Postnr./By **1617 København V**

CVR-nr. **37870765**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om link til kontrolrapport skal forefindes på virksomhedens hjemmeside samt kontrolrapport hænges synlig for forbrugeren inden de indtræder matriklen.

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

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-11-2021

Dato