

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mundwerk CPH**

Adresse Sundkrogsgade 50

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 43155210

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-05-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnsik håndvask og tørring af hænder samt placering af håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: i kølerum ses der ansamlinger af snavs og formodet skimmel på hylder og reoler. På lager, hvor der opbevares 3 fryser, fremstår gulvet med snavs, støv og sorte belægninger. Gulv under inventar i køkken fremstår med ansamlinger af snavs. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får jeg gjort rent.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mundwerk CPH**

Adresse Sundkrogsgade 50

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 43155210

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bekæmpelse af skadegørere. Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Følgende er konstateret: under dør ind mod lokale, hvor der opbevares 5 frysere, fremstår ikke tilstrækkeligt skadedyrssikret, da der er et gab på ca. 3 cm under døren. I lokalet er der flere steder opstillet rottefælder og langs vægge ses der flere steder ældre gnaw fra skadegørere. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Følgende er konstateret: over 1 fryser fremstår loftet med flænge efter formodet brandskade, hvor der ses sort rockwool, der kan drysse med puds. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det er noteret. Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling. Set dokumentation for gennemført kontrol for varemottagelse, kølekontrol, opvarmning og nedkøling siden opstart.

Ydet konkret vejledning om løsningsmulighed for pHmåling af farvede produkter, da dette ikke kan måles nøjagtigt med strips, da denne vil blive farvet af lagen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Gennemgået regler for offentliggørelse af kontrolresultater, hvis virksomheden får en hjemmeside eller hvis der kommer henvendelser fra kunder.

Tilsætningsstoffer m.v.: Ydet vejledning om regler for brug af tilsætningsstoffer. Fremsendt indplaceringsliste og link til EU databasen.

Der er taget billeder af forholdene.

Fødevarestyrelsen

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

16-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk