

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Green Mango Lyngby**

Adresse **Jernbanevej 10, kl**

Postnr./By **2800 Kongens Lyngby**

CVR-nr. **33975872**

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

11-07-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:
dør mellem toiletrum og forrum til personaletoilet står åben.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder
som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at der skal være 2 lukkede døre mellem
toilet og lokale, hvor der produceres fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for
opvarmning/nedkøling af fødevarer herunder korrekt brug af
termometer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for
opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på
køl og frost.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for
modtagelse af fødevarer, ydet konkret vejledning om at
fødevarer modtages og opbevares således risiko for
kontaminering undgås.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden
anmærkninger: Renholdelse af produktionsoverflader,
opvaskemaskine, gulv, udsugning samt renholdelse af gæste og
personaletoilet.

Følgende er konstateret: underside af enkelte hylder i kølerum
fremstår med sorte plamager af snavs.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Green Mango Lyngby**

Adresse Jernbanevej 10, kl

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 33975872

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om renholdelse af inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af afløbsriste. Ydet konkret vejledning om skadedyrssikring af brevsprække ved hoveddør.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af tætningslister i køleskuffer, gulvfliser og vægfliser i betjeningsområde. Ansvarlig oplyser, at der er bestilt ny tætningsliste til dør ved kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer.

Følgende er konstateret: Der er ikke taget højde for varmholdelse af fødevarer i risikoanalyse. Ansat har mundtlig redegjort for, hvilken temperatur fødevarer varmholdes ved.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om tilpasning af virksomhedens risikoanalyse i forhold til varmholdelse af fødevarer.

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

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, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

11-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk