

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Menu'en**

Adresse **Brigadevej 49**

Postnr./By **2300 København S**

CVR-nr. **27253121**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	28-09-2020	
Dato	15-08-2019	
Dato	04-07-2019	
Særlige mærkningsordninger		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer i produktionskøkken samt tørlager i kælder med køleboks og opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: Køleboks i tørlager i kælder fremstår indvendigt snavset på gulv og vægge og hylder med skimmellignende vækst på underside af hylder og reolsystem. Ventailationsrist i samme kølerum fremstår støvet. Der opbevares uemballerede fødevarer i kølerummet. Køleenheder i bar fremstår indvendigt snavset med spildte væsker i bunden. Køleenhed til afkøling af snapsefalsker fremstår indvendigt snavset med krummer og spildte væsker. Opvaskemaskine fremstår indvendigt i toppen med røde belægninger. Hylde og reolsystem under komfur fremstår med kraftige mørke belægninger af formodet fedt og madrester af ældre dato. Fuge ved vask i produktionskøkken fremstår med mørke belægninger. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det for vi ordnet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Restaurant Menu'en

Adresse Brigadevej 49

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 27253121

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligehold af lokaler.

Følgende er konstateret: Loft i opbevaringsrum til drikkevarer fremstår ikke færdig gjort med åbninger til rå beton og træ. Døråbning til kølerum fremstår vægge med åbninger i tapetet og synligt puds. Det samme ses ved kumfrefryser. Hylde under arbejdsbord fremstår med rå træ i ender og sider. Gulv i bar fremstår med enkelte revner og der ligger på kontrolbesøget dør måtter over.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligehold.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater stikprøvevis for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, varmeholdelse samt nedkøling for perioden 01-12-2022 til dags dato.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Fødevarestyrelsen

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

09-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk