

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant m  lee ApS**

Adresse **Martensens Alle 16, st**

Postnr./By **1828 Frederiksberg C**

CVR-nr. **32475027**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Reng��ring	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	B��def��rl��g, 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

12-04-2023



Tidligere kontrol

Dato	15-03-2022	
Dato	16-10-2019	
Dato	11-10-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, generelle procedurer for håndtering og behandling af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Vejledt om regler for opbevaring af fersk fisk og skaldyr.

Hygiejne: Reng  ring: Reng  ring af produktions -og opvaskeområde samt f  devarelager i kælder. Ingen anmærkninger.

Loft og rørføring i varmt produktionsområde fremstod med m  rk fedtet belægning og loftsplader havde enkelte steder absorberet fedt omkring emfang. Isterningmaskine fremstod med m  rke belægninger enkelte steder indvendigt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsfrekvens af overflader og driftsinventar der kommer i forbindelse med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktions -og opvaskeområde samt f  devarelager i kælder. Ingen anmærkninger.

Enkelte hyller i opvaskeområde fremstod med forvitrede r   kanter og enkelte steder på f  devarelager i kælder, fremstod vægge med afskallet maling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

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 Restaurant m  lee ApS

Adresse Martensens Alle 16, st

Postnr./By 1828 Frederiksberg C

CVR-nr. 32475027

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overtrædelse. Vejledt konkret om vedligeholdelse af lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter.

Yderligere kontrolleret måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter. Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling fra forrige kontrolbesøg frem til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning vedrørende oplysningsmulighed om allergener til forbrugeren. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens CVR-nummer stemmer overens med ejerforhold registreret hos

Fødevarestyrelsen. Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

12-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk