

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mums Deli**

Adresse Kompagnistræde 31, kl

Postnr./By 1208 København K

CVR-nr. 39443694

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

21-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 31-05-2022	
Dato 09-03-2022	
Dato 19-01-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af vegan gryderet, og daal herunder korrekt brug af termometer. Gennemgået mængde samt beholdere (gastrobakker) til nedkøling. Kontrolleret virksomhedens anvendelse af blæstkøler, køleboks samt fryser til nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter. Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser at de nedkøler på køkkenbordet i ca 2 timer, til fødevarer er under 10°C, og derefter bliver det sat på køl, rum temperaturen i køkken blev på tilsynet målt til 17,6°C. Virksomheden skriver i deres egenkontrolprogram at fødevarer efter opvarmning skal dampe af til den er 65°C og derefter skal den sættes på køl. Ifølge virksomheden egenkontrolprogram skal der 1. gang ugentligt dokumenteres en start temperatur og en slut temperatur ved nedkøling. Virksomheden dokumenterer ikke en start temperatur og kan derfor ikke redegøre for om deres nedkølede fødevarer er sikre. Virksomheden følger ikke deres egenkontrolprogram ved nedkøling og dokumentation af nedkøling. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **Mums Deli**

Adresse Kompagnistræde 31, kl

Postnr./By 1208 København K

CVR-nr. 39443694

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

får vi styr på

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

Godkendelser m.v.: Godkendelser: Cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen jvf. CVR virk.dk. Derudover er virksomhedens fødevareaktiviteter og risikooplysninger opdateret. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

21-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk