

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Magasasa - Dim Sum**

& Cocktails

Adresse Flæsketorvet 54-56, st.

Postnr./By 1711 København V

CVR-nr. 30353447

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

28-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 16-08-2022	
Dato 02-05-2022	
Dato 01-02-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring, adskillelse samt tildækning af fødevarer, opbevaringstemperaturer af kølepligtige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, opvaskestation, tørvarelager, køle/fryse enheder samt serveringsområde.

Følgende er konstateret: Der forefindes spildte væsker og madrester af ældre dato under inventar i produktionskøkken, samt formodet forekomst af lyserøde plamager langs kanter på opvaskemaskine.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøring ved svært tilgængelige steder samt rengøring invendigt i opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken, opvaskestation, tørvarelager, køle/fryse enheder samt serverings område. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om mulighed for dørpumper på kunde toilettdøre samt bagdør.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige

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 Restaurant Magasasa - Dim Sum

& Cocktails

Adresse Flæsketorvet 54-56, st.

Postnr./By 1711 København V

CVR-nr. 30353447

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprogram (HACCP-plan). Vejledt om, at virksomheden har 4 timer til nedkøling af opvarmede fødevarer fra 65 °C til 10 °C.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse i perioden den 5/1 til og med 11/6. Vejledt generelt om reglerne for dokumentation af egenkontrollen.

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

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: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

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

28-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk