

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Mantzius ApS**

Adresse **Johan Mantzius Vej 7A**

Postnr./By **3460 Birkerød**

CVR-nr. **33640919**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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

14-12-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet. Virksomheden oplyser der opsættes en håndvask i baren. Der mangler en håndvask i

Fødevarestyrelsen

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

1 time 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 Mantzius ApS

Adresse Johan Mantzius Vej 7A

Postnr./By 3460 Birkerød

CVR-nr. 33640919

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

opvaskelokalet, virksomheden har kun en skyllevask til urent service/udstyr. Virksomheden har håndtering af urent og rent service/udstyr i forhold til krydskontaminering. Virksomheden oplyser at de få opsat en håndvask. I grovkøkkenet/produktionskøkkenet i anden bygning, som først tages i brug i det nye år, der opsat håndvaske. Personalet toilet i kælderen i anden bygning. Gæstetoiletter med forrum.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger i køkken. Køleskab og kølerum i anden bygning/grovkøkkenet.

Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer. Virksomheden oplyser at de vil påbegynde langtidsstegning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken med udstyr og inventar. Arbejdsborde med fødevarevask. Barområde med disk. Opvaskelokale. Kølerum og køleskab i anden bygning. Beskytter film fjernes fra kølerums ydersider. Lager med fødevare. Toiletter med forrum. Toilettet mangler afkalkning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken med vægge, loft og gulv. Nyt udstyr og inventar. Grovkøkken/produktionskøkken i anden bygning, gulv, vægge og loft. Kølerum og køleindretninger. Inventar er ikke opsat og produktionskøkkenet er ikke taget i brug. En enkel loft plade udskiftes.

Kontrolleret: skadedyrsikring

Følgende er konstateret: Dør og vinduer ud til det fri. Rørføringer under vaske. Et enkel gulv afløb er der sat madfilm over, virksomheden oplyser at de straks få det proppet af i dag.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om skadedyrsikring

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse ud fra virksomhedens aktiviteter, virksomheden anvender en branchekode og et elektronisk egenkontrolprogram.

Virksomheden skal lige være opmærksom på der skal ligges en risikoanalyse ind på langtidsstegning, før de påbegynder aktiviteten.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering

Fødevarestyrelsen

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

14-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Mantzius ApS**

Adresse **Johan Mantzius Vej 7A**

Postnr./By **3460 Birkerød**

CVR-nr. **33640919**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe høj og er omfattet af frekvensbaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

14-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk