

# Kontrolrapport

Virksomhed **MAUI**

Adresse **Ravnsborggade 14A**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **38979434**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>11-01-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes at fødevarer, hvis disse skal opbevares eller serveres ved lave temperaturer, snarest muligt efter varmebehandling skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Følgende er konstateret: der nedkøles quinoa i portioner på op til 4 liter i lukkede kondi bølter. Quinoa tilberedt 2,5 time før tilsynets start blev med stiktermometer målt til omkring 40 grader C. Virksomheden oplyser at der bliver kølet ned efter samme procedurer hver dag. Det vurderes derfor at procedurer for nedkøling er utilstrækkelige. Virksomheden havde følgende bemærkninger: quinoa fra dd. bliver genopvarmet og vi følger andre procedurer fremover. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet. Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer. Følgende er konstateret: der er kun 1 dør fra toilet ud mod

