

Kontrolrapport



Virksomhed **Mash Penthouse Aps**

Adresse **Arni Magnussons Gade 4, 12**

Postnr./By **1577 København V**

CVR-nr. **35864067**

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

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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
11-02-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 15-06-2017	
Dato 01-11-2016	
Dato 20-05-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar.

Adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomheden redegjorde for håndtering af frisk hakket

oksekød og kød til tatar. Kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af

procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommesfrites og procesforureningen PAH grillet kød og grillet fisk.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af gulv og overflader i

produktionsområde, kølerum og opvask samt rengøring af udstyr og inventar.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport og

offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomheden skilter med at oplysninger om

allergener kan fås på forespørgsel. Kontrolleret obligatorisk

mærkning af oksekød: Dry-aged oksekød i modningsskab har

obligatorisk mærkning, ingen anmærkninger. Virksomheden modner kødet i modningsskab de sidste 30 dage.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed