

# Kontrolrapport

Virksomhed **Mahalle Cph IVS**

Adresse Nansensgade 66

Postnr./By 1366 København K

CVR-nr. 39182718

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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		
07-03-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	08-01-2019	
Dato	20-11-2018	
	Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato	25-10-2018	
	Hygiejne: Vedligeholdelse	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarerlovgevingen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Anmærkninger hos sådanne virksomheder med dårlig regelefterlevelse medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Ved kontrol klokken 15.30 målttes en kantine med baba ganush der havde være under nedkøling siden kl. 13. til 35,5°C i kerntemperatur. En større mængde nedkølet Muhammara med bl.a. peberfrugt målttes til 7.8°C, og boblede hvilket indikerede en gæringsproces. En mængde på cirka 2 kg. nedkølet bulgurret målttes til 7.8°C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kasserer alle retterne med det samme. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i øvrige køleskabe og fryser, hygiejnisk håndtering af fødevarer

# Kontrolrapport

Virksomhed **Mahalle Cph IVS**

Adresse Nansensgade 66

Postnr./By 1366 København K

CVR-nr. 39182718

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning. Konkret vejledt om at have tilstrækkelig kølekapacitet til der passer til produktionens omfang, da alle køleskabe var fyldte med begrænsede muligheder for at køle ned.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomheden herunder, køleskabe, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om at have rengøringsprocedurer, der sikrer at skadegørere ikke udvikler sig, da der var en del bananfluer i køkket. Konkret vejledt om at fjerne udvedkommende inventar fra kælderen, der var rodet med masse inventar stuvet sammen der gjorde rengøring og skadedyrssikring svær. Forholdene vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Konkret vejledt vedligehold af vægge i kælderen, hvor der var huller flere steder og ru overflader. Forholdet vurderes bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d.

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

Uddannelse i hygiejne: Vejledt generelt om at det er virksomhedens ansvar at sikre, at medarbejdere, der håndterer fødevarer, har tilstrækkelig viden om fødevarerhygiejne.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

07-03-2019

Dato