

Kontrolrapport

Virksomhed **Mahalle Cph IVS**

Adresse **Nørrebrogade 51**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **39182718**

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.	
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	
13-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret opbevaringsforhold for fødevarer, herunder opbevaringstemperatur på køl og frost, adskillelse og tildækning af fødevarer, faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Desuden gennemgået procedure for håndtering af kølekrævende produkter i kølegrav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret rengøring af lokaler med inventar, redskaber, gulve, køleinventar, indvendigt i ismaskine, indvendigt i opvaskemaskine, barområde, lagerlokale i kælder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med inventar, redskaber, gulve, køleinventar. Enkelte tætningslister i køleinventar er revnet. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse ved dette tilsyn. Vejledt om brug af

