

Kontrolrapport

Virksomhed **Masida ApS**

Adresse Amagerbrogade 144, st th

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 31077575

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
14-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 03-12-2018	
Dato 13-11-2018	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 11-12-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring. Følgende er kontrolleret:

Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Følgende er konstateret: Virksomheden har 3 vaske i produktionsområdet. Alle 3 vaske var delvis blokeret ved tilsynets start. Den ene stod der en dunk med olie der blev fjernet med det samme. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for hygiejnisk vask af hænder.

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: Der blev på tilsynet fundet en peanutsauce under komfuret. Virksomheden oplyser den er lavet i går og har stået ude hele natten. Temperaturen er målt med luft termometer til 20.1 grader i lokalet og en kernetemperatur i saucen 26.4 grader. virksomheden kasserede det med det sammen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det er en fejl vi plejer at nedkøle det med det



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Masida ApS**

Adresse Amagerbrogade 144, st th

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 31077575

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samme. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende: produktionsflader, diskområde.

Følgende er konstateret: Opvaskemaskinen fremstår med belægninger rund langs gummiliste ved lågen samt omkring propellen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter. Følgende er konstateret: : Der blev på tilsynet fundet en peanutsauce under komfuret.

Virksomheden oplyser den er lavet i går og har stået ude hele natten. Temperaturen er målt med luft termometer til 20.1 grader i lokalet og en kernetemperatur i saucen 26.4 grader. virksomheden kasserede det med det sammen. Virksomheden har udpeget nedkøling som et CCP og nedskrevet nedkølingsprocedurer i deres egenkontrolprogram og har dermed ikke flugt deres egne nedskrevet procedurer for styring af deres CCP nedkøling. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er en fejl det plejer vi at gøre. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opvarmning og nedkøling.

Kontrolleret: køleopbevaring. Følgende er konstateret: virksomheden har ikke dokumenteret køleopbevaring siden d.3.november 2019 deres frekvens er dagligt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om overholdelse af egen fastsatte frekvens.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR.