

Kontrolrapport

Virksomhed **ENOMANIA ApS**

Adresse Vesterbrogade 187, st tv

Postnr./By 1800 Frederiksberg C

CVR-nr. 32360173

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
11-09-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 06-03-2018	
Dato 16-06-2016	
Dato 12-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Gennemgået virksomhedens flow i forbindelse med hensigtsmæssig indretning af arbejdsstationer, herunder placering af håndvask.

Sæbedispenser til håndvask var placeret ved produktionsvask ca. 1,5 meter fra håndvasken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions og-op opvaskeområde, herunder overflader. Ingen anmærkninger.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Isterningmaskine fremstod med kalbelægninger og mørke belægninger enkelte stede indvendigt langs kanter. Tætningslister i køleborde fremstod flere steder med mørke belægninger. Der er vejledt konkret om rengøringsfrekvens af isterningmaskine ved forrige kontrolbesøg. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil straks rengøre isterningmaskine og tætningslister.

Kontrolrapport

Virksomhed **ENOMANIA ApS**

Adresse Vesterbrogade 187, st tv

Postnr./By 1800 Frederiksberg C

CVR-nr. 32360173

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktions og-op og opvaskeområde samt vinkælder, herunder overflader og driftsinventar. Yderligere kontrolleret vedligeholdelse af måleudstyr til styring af kritiske kontrolpunkter. Ingen anmærkninger.

Tætningslister i køleinventar fremstod knækkede flere steder. Ejer hentede nye tætningslister i kælder og påbegyndte montering af de nye tætningslister. Silikonefuger langs kanter i på opvaskebord fremstod mørkr og forvitrede flere steder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om vedligeholdelse af lokaler og driftsinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Der er set risikoanalyse over vedligeholdelse af udstyr og inventar, herunder gennemgået virksomhedens procedure for løbende vedligeholdelsesplan. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke fremvise udført dokumentation for deres kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling siden den 7. august 2019.

Virksomheden er ved forrige kontrolbesøg vejledt om lignende forhold. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil straks genoptage dokumentationen. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-09-2019

Dato