

Kontrolrapport

Virksomhed **Manfreds & Vin**

Adresse Jægersborggade 40, kld

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 32669182

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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		
25-10-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	11-01-2019	
Dato	09-11-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse		
Dato	28-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: i mellemgang i baglokale står der uemballeret brød, ca. 2 cm fra kasser med grønt med jord på. I kølerum ses der flere steder uemballerede fødevarer, så som svampe, hele svinesider, rå and og rå kylling. I kølerummet ses der flere steder områder med formodet skimmel under hylder. I kølerummet skal disse uemballerede fødevarer transporteres gennem en smal del af kølerummet, hvor der står kasser med jordforurenede grønt, kasserne fremstår med ansamlinger af løs jord.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det kan vi godt se. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Desinfektionsmidler er godkendte. Temperatur på køleenheder og fryserne. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvaske.

Ydet konkret vejledning om procedurer ved fremstilling af sous vide produkter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes

Kontrolrapport

Virksomhed **Manfreds & Vin**

Adresse Jægersborggade 40, kld

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 32669182

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

rene. Følgende er konstateret: i kølerum ses der ansamlinger af formodet skimmel under hylder. På ventilationsrist foran køleaggregat i kølerum ses ansamlinger af støv. I flere gummilister i køleenheder ses ansamlinger af snavs. I baglokale ses der mange steder ansamlinger af spindelvæv. Ved udsug over ovn ses der tykke ansamlinger af støv. I hjørne ved loft ved opvaskeafsnit ses der sorte ansamlinger af formodet jordslåethed/skimmel. Det vurderes at dette er pga. utilstrækkelig udsugning.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det kan jeg godt se, det får vi gjort rent. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand. Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt. Følgende er konstateret: 4 dejskrabere fremstår med ødelagte kanter, 2 trakte fremstår med løse plastspåner. I baglokale fremstår vægge med overflader, der ikke fremstår med glatte, ikke absorberende overflader. Fuger ved gulv/væg fremstår slidte og ødelagte. Hylder, hvor der opbevares emballage fremstår på underside ved porøs overflade af spånplade. Gummilister i flere køleenheder fremstår revnede. I kælder med opbevaring af bl.a. fustager og syltede produkter fremstår vægge med overflader, der drysser med puds. Håndtag på 2 køleenheder under grill i tilberedningsområde fremstår ødelagte, med overflader, der ikke kan rengøres. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi lavet. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse for fermentering af produkter, bl.a. græskar. Ligeledes omfatter denne ikke indfrysning af fersk fisk. Virksomheden indfryser torsk, der serveres fersk.

Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

