

Kontrolrapport

Virksomhed **Mash-Modern American Steak**

House	
v/ Mash Steak ApS	
Adresse	Bredgade 20
Postnr./By	1260 København K
CVR-nr.	31427223

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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	
20-11-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 12-12-2018	
Dato 06-06-2017	
Dato 20-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Mundtlige procedurer for nedkøling af fødevarer samt redegørelse for holdbarhedsvurdering af producerede fødevarer.

Følgende er konstateret: ved handicap toilet er der kun 1 dør ud mod kaffe-tilberedningslokale. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for forrum ved toilet samt begrænsning af kontaminering.

Følgende er konstateret: der er ikke en håndvask til opvaskepersonale i opvaskeområdet, der er ca. 8 meter til nærmeste håndvask i køkkenet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for hensigtsmæssig placering af et tilstrækkeligt antal håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: køleenheder i bar fremstår med ansamlinger af formodet skimmel og snavs på inderside og kanter. I køleskabe til udstilling af kødvarer fremstår gummilister med ansamlinger af snavs. Køleenheder med grønt

Kontrolrapport

Virksomhed **Mash-Modern American Steak**

House

v/ Mash Steak ApS

Adresse Bredgade 20

Postnr./By 1260 København K

CVR-nr. 31427223

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

i kælder fremstår med ansamlinger af formodet skimmel på sider, ventilation og hyldeknægte. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi gjort rent. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Ydet konkret vejledning om regler for lokaler, hvor der opbevares fødevarer samt lokaler hvor der håndteres fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling af fødevarer for indeværende år. Risikoanalyse for nedkøling samt egenkontrolprocedurer for nedkøling og kalibrering af udstyr.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

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



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødearestyrelsen

20-11-2019

Dato