

# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Magasasa - Dim Sum**

**& Cocktails**

Adresse Flæsketorvet 54-56

Postnr./By 1711 København V

CVR-nr. 30353447

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	4
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>16-09-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 13-08-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 04-06-2020	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 05-02-2020	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har ikke noget til optøning uden for køl under tilsynet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret rengøring af lokaler med inventar, redskaber, gulve, køleinventar. Enkelte svært fremkommelige steder, såsom tætningslister i køleinventar og håndtag på et enkelt køleinventar fremstår med fedtede belægninger.

Forholdet vurderes ved dette tilsyn som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Det indskærpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere.

Følgende er konstateret: Virksomhedens ene vindue i produktionskøkkenet stod åbent under tilsynet. I køkken og bar er der massiv forekomst af bananfluer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det siger jeg videre til chefen.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt virksomheden om bekæmpelse af fluer.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

