

Kontrolrapport



Virksomhed **Mæsk**

Adresse Nylandsvej 63

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 35675639

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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

15-06-2021



Tidligere kontrol

Dato 04-09-2020	
Dato 27-06-2019	
Dato 18-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret procedurer for nedkøling af fødevarer herunder måltidssalater, frokost og middagsretter samt desserter.

Virksomheden oplyser at de nedkøler disse fødevarer i store mængder, til nedkøling bruges gastrobakker og at nedkøling foregår i kølerum.

Kontrolleret opbevaring af nedkølet fødevarer på køl samt frost herunder temperatur, datomærkning og indhold af allergener.

Set et funktionelt termometer. Fakta ark om nedkøling af fødevarer udleveret.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra oktober 2020 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer for nedkøling samt korrigerende handlinger.

Vejledt konkret om brug af SITTI-værktøj som kan findes på fødevarerstyrelsens hjemmeside. Vejledt generelt om regler for opdatering af risikoanalyse hvis SITTI-værktøj bruges.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time 40 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift