Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant mêlée ApS**

Adresse Martensens Alle 16, st

Postnr./By 1828 Frederiksberg C

CVR-nr. 32475027

Denne kontrol, dato	
11-10-2019	☺

Tidligere kontrol	
Dato 20-02-2018	☺
Dato 11-05-2016	☺
Dato 13-11-2015	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskærpes, at håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomhedens håndvaske var ikke forsynet med varmt vand. Ifølge skiltning på dør til opgang, var det der lukket for det varme vand i bygningen i tidsrummet 11.00-15.30 grundet rensning af rørsystem til varmtvandsforsyning.

Virksomheden hentede straks en 25 liters dunk med hane, og forsynede denne med koldt og kogende vand til hygiejnisk håndvask.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil løbende fylde dunken op med kogende og koldt vand til der igen er etableret varmt vand ved håndvaskene. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions -og opvaskeområde og fødevarelager i kælder, herunder overflader

1 time

Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant mêlée ApS**

Adresse Martensens Alle 16, st

Postnr./By 1828 Frederiksberg C

CVR-nr. 32475027

Tilsynsførendes bemærkninger

og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktions -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Loft på fødevarelager i kælder fremstod med huller i loftet enkelte steder og der var et gab under døren på ca1,5cm. Fødevarelageret stødte op til kæder gang hvor der umiddelbart ikke var skadedyrssikret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om vedliggeholdelse samt skadedyrssikring af lokaler hvor der opbevares fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden primo maj 2019 frem til d.d.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.

11-10-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk