

Kontrolrapport

Virksomhed **Maple Casual Dining**

Adresse **Vesterbrogade 24**

Postnr./By **1620 København V**

CVR-nr. **40751572**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-01-2020



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse, overdækning og opbevaring af fødevarer, herunder temperaturer i køleinventar, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Virksomheden gennemgik mundtligt procedurer for håndtering af bl.a. fersk fisk og rått kød, samt tilberedning heraf, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om at desinficere skærebrætter til servering efter vask, f.eks. med kogende vand. Virksomheden redegjorde mundtligt for procedurer for korrekt nedkøling af bl.a. saucer, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af overflader, gulve, udstyr og inventar i bar, produktionskøkken, opvaskeafsnit, kølerum og tørvarelager, herunder også indvendige flader i opvaske- og isterningemaskinen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af ovennævnte lokaler med inventar, ingen anmærkninger.

Virksomheden kunne fremvise et funktionelt (indstiks)termometer, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan). Yderligere er set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

