

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ChefMania Lunch ApS**

Adresse Slagtehusgade 36, 1

Postnr./By 1715 København V

CVR-nr. 41948566

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	
22-08-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 10-08-2023	
Dato 28-06-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 10-02-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer i køleenheder. Gennemgået nedkøling af opvarmede retter, herunder hvordan virksomheden overvåger temperaturer for nedkølingen.

Stikprøvevis målt temperaturer nedkølede retter, herunder bolognaise og mørbradgryde, produceret d.d. Ingen anmærkninger. Det vurderes at virksomheden nedkøler i passende mængder i gastrobakker placeret i stikvogne i kølerum. Endvidere gennemgået procedurer for opvarmning og genopvarmning af fødevarer, uden anmærkninger.

Ydet vejledning om, at virksomheden skal følge fastsatte procedurer for overvågning af temperaturer, blandt andet ved brug af indstikstermometer til måling af kernetemperaturer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning, genopvarmning og nedkøling af fødevarer.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed