

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	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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 05-09-2023



Dato 31-08-2023

Hygiejne: Håndtering af fødevarer



Dato 22-08-2023



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsflow, opbevaring, adskillelse og tildækning af kølepligtige fødevarer. Endvidere kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Vejledt om tilgængelighed af håndvask samt brug af papir og sæbe ved samtlige håndvaske.

Følgende er konstateret: Engangsemballage lå utildækket ved opvaskerummet. Vinduer, under døren til kølerum samt i opvaskelokale fremstår med dråber af kondens.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, i det virksomheden ikke har uemballerede fødevarer i disse områder. Virksomheden oplyser, at der ligger en 3 årig vedligeholdelsesaftale med kommunen.

Konkret vejledt med løsningsforslag om affugter i de relevante områder. Vejledt om krydsforurening ved kondens, såfremt dette forsætter.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **ChefMania Lunch ApS**

Adresse Slagtehusgade 36, 1

Postnr./By 1715 København V

CVR-nr. 41948566

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I virksomhedens produktionskøkken og opvaskeområde fremstår vægge, gulv og loft med lettere belægninger af fedt og med skimmeldannelse. Foreksempel ved ovn fremstår den aftagelige sidebeklædning med snavs. Køleskab fremstår med belægninger af skimmel på gummilister. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden var under produktion og det var svært at vurdere om det var mangel på vedligeholdelse eller snavs på fx loft.

Vejledt konkret om at aftage beskyttelsesfilm på bord i bageriområde samt på øvrigt produktionsudstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionskøkken og toiletfaciliteter. Virksomheden oplyser at rørsystemer er skadedyrssikret.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved modtagekontrol, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden 1. september 2023 til og med d.d.

Vejledt om reglerne for temperaturer på kølepligtige fødevarer under transport. Virksomhed meddeler at de ikke har ansvar for dette, men at det ikke står dokumenteret i egenkontrollen.

Fotodokumentation er foretaget.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Godkendelsesvilkår kontrolleret. Virksomheden har straks ansøgt om væsentlige ændringer og ønsker at ændre registrering fra detailserveringsvirksomhed til autoriseret detail med engros. Gennemgået virksomhedens aktiviteter: Virksomheden producerer spiseklare fødevarer baseret på råt kød og fisk til levering til virksomhedsfrokostordninger

Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation og autoriseres d.d. med autorisationsnummer 7041, da egenkontrolprogrammet er vurderet implementeret. Virksomheden indplaceres i risikogruppen særlig høj for detail med engros, da virksomheden har følgende aktiviteter: Produktion og levering af spiseklar mad til detail serveringsvirksomheder (herunder detailserveringsvirksomheder under bagatelgrænsen). Virksomheden får tildelt branchen: Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros) - DE.56.20.00. Endelig autorisationsskrivelse vil blive fremsendt. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år for denne risikogruppe er på nuværende tidspunkt 4. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Vejledt om ID-mærkning af animalske

13-11-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ChefMania Lunch ApS**

Adresse Slagtehusgade 36, 1

Postnr./By 1715 København V

CVR-nr. 41948566

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

fødevarer, dette evt. i form af mærkning af transportudstyr.

Vejledt konkret om alle væsentlige ændringer vil kræve fornyet autorisation. Virksomheden leverer mad til max 5 % til endelige forbrugere.

Fødevarestyrelsen

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

13-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk