

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Green Mango Christianshavn**

Adresse Torvegade 16, st

Postnr./By 1400 København K

CVR-nr. 36944021

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

01-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 05-10-2023	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 24-08-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 10-11-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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: Bødeforelæg på 10.000kr. fremsendt. Følgende er konstateret: i virksomhedens køleskab opbevares der 6 bøtter med ca. 3 liter i hver 4 med karry sovs og to med kogt kylling alle er under nedkøling, medarbejder oplyser at fødevarerne var lavet færdige ca. kl. 12:30 sovsen måles med kalibreret indstikstermometer til 29 grader C og kyllingen er målt til 34 grader C med en omgivelses temperatur målt med kalibreret luft termometer på 8 grader C. Ydermere står der to bøtter med ca. 3 liter rød karry på køkkenbordet til nedkøling sovserne er målt til en kernetemperatur på 42 grader C og en rum temperatur på 23 grader C. sovserne er færdig produceret ca. kl. 15. Virksomheden skriver i deres egenkontrol program, at fødevarer skal nedkøles hurtigst muligt dog maks 3 timer fra 65 grader til 10 grader. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Vejledt om faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder

Hygiejne: Rengøring: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Green Mango Christianshavn**

Adresse **Torvegade 16, st**

Postnr./By **1400 København K**

CVR-nr. **36944021**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolleret uden anmærkninger: Renhold af produktionskøkken, lager og diskområde herunder gulve, vægge, hylder og bordflader samt div. køleinventar, opvaskemaskine, komfur og emfang

Vejledt om øget frekvens for renhold på svært tilgængelige steder

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt virksomheden om vedligeholdelse af køleinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemottagelse, under opbevaring, opvarmning og nedkøling fra forrige kontrolbesøg til dags dato. set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram

Vejledt virksomheden om muligheden for at tilrette risikoanalyse og egenkontrolprogrammet således at nedkøling må foregå på maks 4 timer fra 65 grader til 10 grader men dog hurtigst muligt

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarelovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Virksomheden har i forbindelse med kampagne modtaget behovsorienteret vejledning i relation til sanktioner meddelt på tidligere kontrolbesøg.

Virksomheden er derfor vejledt om: Håndtering: hygiejne herunder faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt om procedure for korrekt nedkøling. Rengøring og vedligeholdelse samt egenkontrol. Udleveret og gennemgået flyer "ER DU PÅ RETTE SPOR?"

Fødevarestyrelsen

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

01-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk