

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Muma IVS**

Adresse **Frederikssundsvej 123**

Postnr./By **2700 Brønshøj**

CVR-nr. **39237237**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
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

08-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 17-08-2023	
Dato 14-06-2023	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 17-05-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af fødevarer herunder kølepligtige samt faciliteter til hygiejnisk håndvask

Følgende er konstateret: virksomheden har ca 30 kg hele lamkestykker liggende til optøning på køkkenbordet, havldelen er optøet og overstiger en temperatur på 5 grader og resten er frosen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for optøning af fødevarer udenfor køl

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg på 15.000 kr. fremsendt. Følgende er konstateret: Bunden af kølebord i produktionskøkken ved pizza station fremstår snavset og fedtet med spildte madrester. Gummilister i kølebord ved varmholdelse og i fryser ved opvaskeområde fremstår med sorte belægninger af formodet skimmel. Microovn i produktionskøkken fremstår snavset med opsprøjt af madrester af ældre dato. Enkelt hylde i kølerum fremstår med begyndende sorte pletter af formodet skimmel. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varermodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse samt

Fødevarestyrelsen

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

30 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 **Restaurant Muma IVS**

Adresse **Frederikssundsvej 123**

Postnr./By **2700 Brønshøj**

CVR-nr. **39237237**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling fra sidste tilsyn og til dags dato.

Kontrolleret: valideret af dokumenteret egenkontrol.

Følgende er konstateret: virksomheden dokumentere samme tider og temperature ved hver nedkøling

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at dokumentere de faktiske tider og temperature

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer via www.cvr.dk

Fødevarestyrelsen

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

08-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk