

Kontrolrapport

Virksomhed **El Meson ApS**

Adresse **Hauser Plads 12**

Postnr./By **1127 København K**

CVR-nr. **33496826**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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

04-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	13-10-2020	
Dato	27-08-2020	
Dato	04-03-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning. Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: kølerum var kylling croketter, 2 gastrobakker med ca. 6 kg i alt, sat til nedkøling, temperaturen i retten blev med indstikstermometer målt til mellem 41,1 og 44,7 grader C - kølerumstemperaturen blev målt til 4 grader C. Kokken oplyser at retten var færdig mellem kl. 13:30 og 15. Temperaturen er målt kl. 18:00. Virksomheden havde følgende bemærkninger: den stod ude i en time og kom derefter ned i kølerummet. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køleskabe, kølerum, arbejdsborde, komfur, emfang og vaske.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret:



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed El Meson ApS

Adresse Hauser Plads 12

Postnr./By 1127 København K

CVR-nr. 33496826

side 2 af 2

virksomheden har ikke dokumenteret nedkøling af fødevarer siden september 2020. Når lukkeperiode grundet Covid-19 trækkes fra, er der ikke dokumentation for 3 måneder. Frekvens for nedkøling var før september ugentlig. Ved tilsynet synes det som om punktet er fjernet fra egenkontrollen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: jeg forstår ikke at det punkt er fjernet. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

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.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-05-2021

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift