

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mudan Restaurant**

Adresse Dirch Passers Allé 32

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 28489455

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 25-05-2023	
Dato 24-11-2022	
Dato 23-09-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fødevarer under opbevaring herunder temperatur, tildækning og adskillelse, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, samt forrum til toilet. Vejledt om at sætte dørpumpe eller skilt på døre til toiletter og dør til forrum.

Vejledt om at fødevarer skal være løftet fra gulvet, og at optøning af frosne fødevarer bør ske i køleskab.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: gummilister fremstår enkelte steder med sorte belægninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at øge rengøringsfrekvens.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: barområde, lager, produktionskøkken og serveringsområde herunder gulv, vægge, loft, bordflader og hylder, samt opvaskemaskine, køleinventar, stegestation, mikroovn og ydre flader på emfang. Vejledt om rengøring på svært tilgængelige steder, såsom inderkant på emfang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 18 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 **Mudan Restaurant**

Adresse Dirch Passers Allé 32

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 28489455

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse fra januar 2023 til den 15. oktober 2023.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre mundtligt videregivet af virksomhedens repræsentant samt via virk.dk.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Fødevarestyrelsen

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

18-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk