

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mæsk**

Adresse Nylandsvej 63

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 35675639

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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

20-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 15-06-2021	
Dato 04-09-2020	
Dato 27-06-2019	

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 tildækning og adskillelse, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Personalet toilet er i baggården.

Virksomheden har tidsstyring på varmholdt mad.

Kontrolleret: Temperatur ved opbevaring.

Det indskræpes, at varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer skal opbevares ved højst 5 °C.

Følgende er konstateret: i virksomhedens kølerum ved opvaskerummet opbevares 6 gastrobakker med frikadeller, 16 bølter tomatsuppe á ca en halv liter, 5 dybe gastrobakker med stroganoff og 21 bølter med pandekager med laksefyld.

Lufttemperatur er målt med kalibreret lufttermometer til 9,3 grader C. Lufttermometer i køleboks hænger lige under blæseren, det kan derfor give et misvisende billede af den reelle lufttemperatur.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi har en stor produktion, og vi går meget ind og ud af køleboksen. Det kan være, at den har svært ved at følge med, men det får vi rettet op på. Vi får en tekniker ud med det samme.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Mæsk**

Adresse Nyelandsvej 63

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 35675639

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: butiksområde, produktionskøkken og to kølerum herunder gulv, vægge, loft, bordflader og hylder, samt køleinventar, mikroovn, emfang, stegestation, ovne, røremaskine og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionskøkken. Vejledt om at sætte fintmasket net op for vinduer, hvis de skal holdes åbne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling, varmholdelse og indfrysning af fisk fra januar 2023 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre videregivet af virksomhedens repræsentant.

Fødevarestyrelsen

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

20-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk