

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Miyama**

Adresse Nærumvænge Torv 18

Postnr./By 2850 Nærum

CVR-nr. 39503816

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	
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

21-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 17-03-2023	
Dato 09-11-2022	
Dato 20-10-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring i produktionsområde og på personalet toilet, adskillelse og tildækning af uemballerede fødevarer, opbevaringstemperaturer ved kølepligtige fødevarer samt toiletrumsindretning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktions-, lager- og buffetområde, herunder at gulve, vægge, lofter og inventar, fremstår renholdt.

Følgende er konstateret: Tætningslister i køleskabe under produktionsborde, i produktionsområdet, fremstår med stedvise sorte belægninger af formodet skimmelvækst. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler og udstyr der kommer i kontakt med fødevarer, herunder at det/de skal holdes rene.

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **Miyama**

Adresse Nærumvænge Torv 18

Postnr./By 2850 Nærum

CVR-nr. 39503816

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområde, herunder at gulve, vægge, lofter og inventar, fremstår i god stand. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder at den er dækkende for virksomhedens fødevareaktiviteter. Virksomheden har udpeget modtagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer samt varmebehandling, varmholdelse, nedkøling, indfrysning af fisk og pH i syltede produkter, som kritiske kontrolpunkter. Ydermere anvender virksomheden tid, som styrende foranstaltning til fødevarer, som opbevares mellem 5-65 °C, på buffet.

Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har i deres skriftlige egenkontrolprogram, fastsat en ugentlig frekvens for dokumentation, på samtlige af deres kritiske kontrolpunkter. Dette ville munde ud i minimum fire dokumentationer om måneden. Virksomheden har dog i de seneste 6 måneder, konsekvent kun dokumenteret egenkontrollen 3 gange om måneden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for egenkontrol, herunder at virksomheden skal følge egne fastsatte frekvenser for dokumentation af kritiske kontrolpunkter. Ydermere vejledt konkret om løsningsmuligheder, herunder tilpasning af frekvens for dokumentation.

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.

Fødevarestyrelsen

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

21-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk