

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Green Mango Christianshavn**

Adresse Torvegade 16, st

Postnr./By 1400 København K

CVR-nr. 36944021

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	4
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

05-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 24-08-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 10-11-2022	
Dato 09-03-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Kontrolrapporten er ændret den 06.10.2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: På tilsynet står der 3 beholdere med sauce på bordet. Virksomheden oplyser de er opvarmet kl.11.30 og at saucerne har stået ved rum temperatur siden da. Kerne temperaturen i saucerne er med indstikstermometer målt til 60-65 grader. Der er ikke nogen form for varmholdelse i gang og der kan ikke redgøres for at det er en nedkøling der er igang. Under kontrolbesøget bedes medarbejder om at måle temperaturen, men medarbejderne kan ikke redegøre for anvendelse og funktion af termometeret og kender ikke til temperaturkravene for opvarmning og nedkøling. Virksomheden vælger ud fra den vejledning de har fået under kontrolbesøget at genopvarme saucerne og hælder dem i mindre beholdere. Konkret vejledt om temperaturkrav ved opbevaring og nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg kr. 10.000 er fremsendt.

Følgende er konstateret: Under køleskuffer i salgsområde fremstår bunden snavset med spildte madrester. Væggen og skuffeskiner i køleskuffe enhed fremstår beskidt med hvide belægning, på undersiden af

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 Green Mango Christianshavn

Adresse Torvegade 16, st

Postnr./By 1400 København K

CVR-nr. 36944021

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skuffefront i gummilisten fremstår det beskidt med massive belægninger og med gullig væske i itu gummiliste i toppen af skuffen. Gulv under inventar og helt inde i hjørner under inventar i salgsområde fremstår fedtet og snavset. Omkring hjul på rullebord ved komfur fremstår det beskidt, fedtet. Opvaskemaskine fremstår beskidt i kanten rundt lågen og omkring vaskearm i toppen med skidt og røde belægninger. 3 hvide køleskabe på lager fremstår med spildevæsker i bunde og sorte belægninger i hyldeskiner og omkring blæser i toppen.

Virksomheden havde ingen bemærkninger. Billede dokumentation er foretaget.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrolprocedure for nedkøling. Bøde kr. 10.000 er fremsendt.

Følgende er konstateret:

Ved tilsynets start kl. 13.30 står der 3 beholdere med ca. 3 liter sauce i hver. Det er uklart om virksomheden er i gang med en nedkøling af saucerne, da de er placeret på et bord ved siden af komfuret. Virksomheden oplyser, at de er opvarmet kl. 11.30 og at saucerne har stået ved rum temperatur siden da. Temperaturen i rummet er med kalibreret luft termometer målt til 23 grader og kernetemperaturen i saucerne er med indstikstermometer målt til 60-65 grader. Der er ikke nogen form for varmholdelse i gang og der kan ikke redegøres for at det er en nedkøling der er i gang. Under kontrolbesøget bedes medarbejder om at måle temperaturen, men arbejderne kan ikke redegøre for anvendelse og funktion af termometeret og kender ikke til temperaturkravene for opvarmning og nedkøling. Virksomheden vælger ud fra den vejledning de har fået under kontrolbesøget at genopvarme saucerne og hælder dem i mindre beholdere.

Virksomhedens procedure for nedkøling beskriver, at der skal nedkøles fra 65 grader til 10 grader på maks. 3 timer. Virksomheden følger ikke deres egenkontrolprocedure, da de ikke har målt temperaturen på det der opbevares ved rumtemperatur og sandsynligvis er i gang med at nedkøle. Medarbejder oplyser at saucer var for varme til at putte i køleskabet men har ikke målt temperaturen på saucerne. Under tilsynet bliver virksomheden vejledt om den egenkontrolprocedure, de har beskrevet i deres egenkontrolprogram og vælger derfor at genopvarme saucerne, hælde det i mindre bølter til nedkøling og sætte på køl senere.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2023.

Fødevarestyrelsen

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

05-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk