

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Maven - Restaurant & Vinbar**

Adresse Nikolaj Plads 10

Postnr./By 1067 København K

CVR-nr. 33782039

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

06-02-2024



Tidligere kontrol

Dato	20-02-2023	
Dato	30-09-2022	
Dato	27-08-2020	

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: Opbevaringstemperaturer for kølepligtige fødevarer. Adskillelse og tildækning af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Forrum til toilet forefindes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken herunder opvaskemaskine, køleenheder, lagerlokale, barområde. Følgende er konstateret: Gitter i kølerum og ved udsugning på emfang fremstår med belægninger af støv. Vejledt konkret om renholdelse af gitter i kølerum og udsugning på emfang.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken med udstyr og inventar. Gulv, vægge og fremstår med vedligeholdte, vaskbare overflader. Ingen anmærkninger. Loftet i produktionskøkken ved samling af ledninger fremstår ikke rengøringsvenligt. Vejledt generelt om reglerne for at lokaler hvori der forefindes fødevarer holdes

Fødevarestyrelsen

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

55 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 **Maven - Restaurant & Vinbar**

Adresse Nikolaj Plads 10

Postnr./By 1067 København K

CVR-nr. 33782039

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

rengøringsvenlige.

Følgende er konstateret: Loft i produktionskøkken fremstår sporadisk med afskallet og maling og puds.

Virksomheder oplyser at de er igang med at drøfte mulighederne for udbedrelse af skaden.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at overflader for lokaler hvori der forefindes fødevarer holdes vaskbare.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for aktiviteterne, varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, varmholdelse. For perioden november 2023 til dags dato efter virksomhedens egne fastsatte frekvenser. Virksomheden har i deres egenkontrolprogram dokumenteret kontrol af pH i fermenterede produkter. Denne aktivitet oplyser virksomheden er frafaldet.

Følgende er konstateret: Virksomheden har jf. deres risikoanalyse udpeget aktiviteten indfrysning af fisk som et kritisk kontrolpunkt. Virksomheden dokumenterer ikke denne aktivitet i deres egenkontrol. Virksomheden har ved kontrolbesøget dokumenteret at den indkøbte fisk til indfrysning er parasitfri. Virksomheden oplyser at de vil revidere deres egenkontrolprogram.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om reglerne for dokumentation om egenkontrol.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

06-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk