

Kontrolrapport

Virksomhed **Maekhong**

Adresse Ryesgade 84, kl th

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 42568945

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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

14-12-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring, forrum til toilet samt opbevaringstemperaturer ved kølepligtige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsflader, udsugning og inventar.

Følgende er konstateret: Fuger mellem fliser i gulv i produktionsområdet fremstår med sorte belægninger af ældre snavs. Fuger mellem klinker på vægge i produktionsområdet fremstår med gullige belægninger af ældre snavs. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Mækhong**

Adresse Ryesgade 84, kl th

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 42568945

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

renholdelse af fødevarelokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Produktionslokale, herunder at vinduer slutter tæt. Vejledt konkret om opsætning af insektnet, såfremt vinduerne holdes åbne.

Følgende er konstateret: Klinker på vægge ved komfur i produktionsområdet fremstår med skruehuller flere steder. Ydermere fremstår flere fliser med revner og fordybninger i fuger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligehold af fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer samt opvarmning og nedkøling i perioden siden virksomhedens opstart.

Følgende er konstateret: Virksomheden varmholder ris, men har ikke udarbejdet en risikoanalyse for denne aktivitet. Virksomheden har heller ikke et skriftligt egenkontrolprogram, med skriftlige procedurer, herunder frekvensskema. Ydermere er modtagelse og opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer udpeget som kritiske kontrolpunkter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for egenkontrol, herunder at virksomheden skal have en risikoanalyse der er dækkende for deres aktiviteter.

Mærkning og information: Følgende er konstateret: Virksomheden skilter ikke med at oplysning om allergener kan fås ved henvendelse hos personalet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for information om allergener.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

14-12-2021

Dato