

Kontrolrapport

Virksomhed **Vandkanten**

Adresse Jane Addams Vej 4

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 64942212

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
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

20-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, økologi.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, tildækning og adskillelse af fødevarer. Der mundtligt redegøres for modtagelse af letfordærlige fødevarer samt korrekt tilberedning af hakket oksekød. Kontrolleret: Opbevaringstemperatur på kølekrævende fødevarer.

Det indskræpes, at Hakket oksekød, mælk, creme fraiche, fløde samt smør maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: Der opbevares 4 kg hakket oksekød, 500 g. mayonnaise, 3 kg creme fraiche, 3 Liter mælk, 3 liter fløde samt 2,5 kg smør ved en temperatur, målt med kalibreret luftermometer, på 11.6 grader celsius. Der måles en temperatur, målt med kalibreret indstikstermometer, på 9.6 grader celsius i hakket oksekød samt mælk.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi smider det

2 timer

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed Vandkanten

Adresse Jane Addams Vej 4

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 64942212

side 2 af 2

hele ud og får tilset køleskabet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulv, vægge, loft samt hyldeplads i tørvarlageret. Opvaskemaskine samt emfang i produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden siden virksomhedens opstart til dags dato for varemodtagelse, opbevaring, nedkøling samt varmebehandling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse. Vejledt virksomheden om at udarbejde en læsbar risikoanalyse. Køkkenpersonale mundtligt redegør for svært læsbare punkter i risikoanalysen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-10-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift