

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Københavns Madservice**

Adresse Bystævneparken 15

Postnr./By 2700 Brønshøj

CVR-nr. 64942212 Aut.nr. 6163

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier 1.2 og 1.3 (Listeria) samt 1.9 (Salmonella), og proceshygiejnekriterier i fødevarekategori, 2.5.1 (E. coli) og 2.2.8 (enterobakterier).

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for ovenstående fødevarekategorier og miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver i kategori 1.2, 1.3, 1.9, 2.51 og 2.2.8 har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

Virksomheden har produkter indplaceret i kategori 1.3, som undersøges efter et strengere kriterie end det for kategorien, da virksomheden har vurderet, at der hos forbrugerne kan forekomme fravigelser fra opbevarings- og

holdbarhedsforeskrifterne. Vejledt konkret om at redigere den skriftlige risikovurdering, så denne stemmer overens med de udførte undersøgelser, eller at undersøge prøverne efter det kriterie, der er for kategori 1.3.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

23-11-2022

Dato

3 timer 25 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 **Københavns Madservice**

Adresse Bystævneparken 15

Postnr./By 2700 Brønshøj

CVR-nr. 64942212

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af spiseklare fødevarer, snittet frugt og grønt samt frosne mejeriprodukter (desserter), undersøgt for Listeria og Salmonella [fødevaresikkerhedskriterier] og E. coli samt enterbakterier [proceshygiejnekriterier] i perioden januar 2022 til d.d.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

At virksomheden har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater. Virksomheden har sat strengere reaktionsgrænse for proceshygiejnekriterierne de, der er krævet i lovgivningen. Vejledt konkret om grænseværdierne i bilag 1 til mikrobiologiforordningen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer under pakning, herunder tid og temperatur under pakningsproces, opbevaring af emballage og krav til emballage ved modtagelse.

Virksomheden har redegjort for brug af håernet og handsker samt opgavefordeling i forhold til fødevarernes flow. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for deres afbødende foranstaltninger til at reducere mængden af akrylamid i bagværk og ovnbagte kartofler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af pakkeområder og kølerum samt tørvarelager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og køleopbevaring i kælderetagen stikprøvevist siden sidste kontrolbesøg til d.d.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Mærkning på dagens pakkede menuer i udbringningsordning, herunder holdbarhedsangivelser og en produktidentifikation, der kan kobles med info fra online menu-bestilling. Virksomheden oplyser om allergener i den online menu.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. samt ID-mærkning på færdigpakkede produkter i pakkeafdelingen.

Følgende er ikke kontrolleret, kun vejledt: Drøftet, hvornår en midlertidig væsentligt ændring skal anmeldes til FVST. Vejledt om at FVST kan kontaktes ved konkrete tvivlsspørgsmål og at ny autorisation generelt skal indhentes i tilfælde af, at der laves 1) væsentlige bygningsmæssige ændringer, eller 2) væsentlige ændringer i virksomhedens indretning, eller 3) væsentlige ændringer i virksomhedens produktion eller vareudvalg.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent

Fødevarestyrelsen

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

23-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Københavns Madservice**

Adresse Bystævneparken 15

Postnr./By 2700 Brønshøj

CVR-nr. 64942212

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

60-90 % er overholdt. Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager, set overholdelse af økologiprocenten i januar til og med oktober 2022. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mængdeberegning af tilsætningsstoffet nitratsalt til sprængt kylling. Virksomheden oplyser, at de ikke anvender andre tilsætningsstoffer.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Sporbarhed samt overensstemmelseserklæringer på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: 1- og 3-rums plastbakker til varme retter.

Fødevarestyrelsen

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

23-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk