

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Center Amager Sundbygård, Blok**

B

Produktionskøkken

Adresse Sundbygårdsvej 3, 2.

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 64942212 Aut.nr. 6316

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af Gryderetter herunder korrekt brug af termometer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer i produktionskøkken, herunder adskillelse af rå kød fra spiseklar fødevarer og opbevaring af fødevarer i samtlige køle- og frost inventar.

Temperatur køle- og frost: Kontrolleret rumtemperatur i samtlige køle- og frost inventar: Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier:

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 og proceshygiejne kriterier i fødevarekategori, 1.3 1.19 og 2. 5.1

Konkret vejledt om frekvens fra produkt prøver under Kat. 1.3 nedsættes fra 2 gang årligt til en gang årligt og at der måles PH på sylte varer.

Der er kontrolleret frekvens på miljøprøver i prøveplan: ingen anmærkninger.

Der er kontrolleret analyseresultat for prøver udtaget af virksomheden i 2022 for spiseklar produkt til undersøgelsen af Listeria, samt kontrolleret analyseresultat for miljøprøver i 2022 og kontrolleret analyseresultat for Salmonella og E- coli i snittet grønt: ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr:

30-01-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Center Amager Sundbygård, Blok

B

Produktionskøkken

Adresse Sundbygårdsvej 3, 2.

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 64942212

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Produktionskøkken, tørrevarelager og samtlige køle- og frost inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelsen, opbevaring, opvarmning og nedkøling samt skriftlige procedurer for de udpegede CCP'er.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sitkprøvekontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling, opbevaring og varemottagelsen fra september 2022 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter og mærkning med ID-mærkning i varmekasser.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring(er) på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmateriale(r) er kontrolleret sort plastik bakker.

Fødevarestyrelsen

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

30-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift