

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Alice ApS**

Adresse Markmandsgade 1, st tv

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 38747592

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

01-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 06-07-2022	
Dato 19-11-2020	
Dato 15-10-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring samt adskillelse af fødevarer, opbevaringstemperaturer af kølepligtige fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I kælder med opbevaring af FKM er der snavset med støv, spindelvæv og neddryb fra loft og vægge, i produktionslokale med ismaske er der under køleskabe og inventar snavset med støv samt spildte væsker. På ben og hjul af køleskabe og stik vogne er der snavset med støv og spildte væsker. I produktionslokale med opbevaring af tørvarer samt uemballeret fødevarer forefindes der på gulv, vægge og loft snavs, støv og spildte væsker. I disk område er der på hylder med rent service snavset med spildte væsker, samt under inventar er der snavset med støv og spildte væsker. Vejledt generelt om rengøring ved svært tilgængelige steder.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Alice ApS**

Adresse Markmandsgade 1, st tv

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 38747592

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan vi godt se, og det får vi selvfølgelig styr på.

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Kælder med FKM, produktionskøkken til is med tilhørende køle/frost skabe, produktionslokale med tørvare samt uemballeret fødevare og disk området. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opvarmning samt opbevaringstemperaturer for perioden fra 5/4/2023 - D.D. Virksomheden har kategoriseret deres nedkøling af is, som en GAG og har redegjort for processen ved dette.

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

Fødevarestyrelsen

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

01-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk