

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aamanns Køkken**

Adresse Refshalevej 163A

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 39687518 Aut.nr. 6655

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af fuger og fliser i opvaskerum samt i produktionslokale. Fuger i opvaskerum fremstår sorte. Flere fliser under vask er itu. Fuge i produktionslokale er begyndende sorte. Vejledt generelt om vedligeholdelse / udskiftning af fuger og itu fliser og sikring mod kontaminering. Virksomhed oplyser, at der er en plan for udskiftning af ovennævnte materialer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Vedligeholdelsesprocedure for kalibrering af termometre halvårligt ved isvand og kogende vand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning af kød er gennemgået. Dokumentation for overvågning af opvarmning fra 12.05.23 til dd. gennemgået uden anmærkninger. Korrigerede handlinger for opvarmning gennemgået uden anmærkninger. Vejledt generelt om korrigerede handlinger for CCP'er.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Seneste kontrolrapport er på virksomheds hjemmeside.

Mærkning og information: Opfølgning af tidligere bagatel vedr. allergener på menukort. Dette er tilrettet og alle allergener er nu nævnt på menukort.

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

03-07-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk