

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mad & Kaffe Amager ApS**

Adresse Tyrolsgade 6

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 37606855

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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, 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

14-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 17-05-2023	
Dato 24-02-2020	
Dato 04-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en skadedyrshenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i

køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer i

produktionskøkken, barområde samt lager med opbevaring.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

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: Kødhakker placeret i køleskab fremstår indvendigt med rester af indtørret kød af ældre dato. under inventar i produktionskøkken observeres der rester af snavs og madrester af ældre dato, samt gule fedtbelægninger på stålben til komfur og borde. Der observeres ligeledes en lille antal banan fluer ved fedt belægningerne. På lager ses der snavs og støv ansamlinger samt spildte væsker og madrester af ældre dato under inventar, samt køleenheder på lager fremstår

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Mad & Kaffe Amager ApS**

Adresse Tyrolsgade 6

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 37606855

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

indvendigt med spildte væsker af ældre dato. Barområde fremstår på gulv enkelte steder med sort belægning på trægulv udenfor linoleumsgulv. Opvaskemaskine fremstår indvendigt med formodet rød algevækst.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det for vi styr på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, varmeholdelse samt nedkøling for perioden sidste kontrolbesøg til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for vedligeholdelse og skadedyrssikring. Virksomheden har fulgt egne skriftlige procedurer i forbindelse med skadedyrssikring og håndtering ved skadedyrsaktivitet.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Virksomheden skilter med allergener på menukort.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevarer aktiviteter herunder indplacering i risikogruppe middel.

Fødevarestyrelsen

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

14-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk