

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Halifax Amager**

Adresse Amagerbro Torv 13

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 29938008

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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

30-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 19-09-2023	
Dato 11-02-2021	
Dato 28-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevarer. Virksomheden redegøre mundtligt for procedure i forbindelse med varmebehandling af hakkebøffer og centertemperaturer. Virksomheden angiver i sit menu kort at de som "udgangspunkt steger hakkebøffen medium. Og videre står der anført i menukortet, Fødevarestyrelsen anbefaler dog, af hensyn til fødevarerens sikkerhed, at gennemstege hakket kød til en kernetemperaturer på 75°C". Virksomheden redegøre at stegeplader er indstillet til forskellige stege temperaturer styret med grader og tid, således den ønskede tilberedning nås. Endvidere fremviser virksomheden indstikstermometer til stikprøve vis kontroller af kernetemperaturer på hakkebøf. Virksomheden for hakkebøffer leveret fra central køkkenet formet og klar til stegning. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionskøkken, køleboks, stegeplader til hakkebøffer, kølenheder indeholdende hakkebøffer. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **Halifax Amager**

Adresse Amagerbro Torv 13

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 29938008

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

(HACCP-plan) for servering af hakkebøffer der som udgangspunkt ikke gennemsteges., herunder at virksomheden tydeligt informere kunden om dette. Virksomheden informere sine forbrugere om dette på menukortet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning af hakkebøffer for perioden 01-09-2023 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og stegning af hakkebøffer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: information om stegning af hakkebøffer på menukort

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

Fødevarestyrelsen

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

30-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk