

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ammessi**

Adresse Vesterbrogade 70

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 12864590

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

12-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 13-06-2023	
Dato 05-12-2022	
Dato 22-09-2022	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer i køleenheder, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start konstateres det, at der ikke er to lukkede døre mellem toilet og opvaskerummet, da døren til opvaskerummet står åbent. Der vurderes at være 1-2 meter mellem toilet og opvaskerum.

Ved virksomhedens lager er der ikke to lukkede døre mellem lagerlokalet, hvor der opbevares fødevarer, og toilet. Døren til dette toilet slutter endvidere ikke tæt.

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 **Ammessi**

Adresse Vesterbrogade 70

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 12864590

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg får det ordnet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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: Køleskuffer i produktionskøkken fremstår mellem skufferne med mørke fedtede belægninger og sorte plamager. Tætningslister i den ene køleskuffe, fremstår med fedtede gullige belægninger. Ventilation i produktionskøkken fremstår med belægninger af fedt og der konstateres endvidere dråbelignende substanser hængende ned fra ventilationen.

Emfang i produktionskøkken fremstår med spindelvæv på indersiden.

Fryserum fremstår med større mængder af is langs kanter, hylder og omkring blæser.

Isterningsmaskine i barområdet fremstår på indersiden med en større mængde sorte skimmellignende plamager.

I tørvarelager er flere af hylderne beklædt med snavset pap.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får det gjort rent.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Fliser på gulv og opbevaringshylder i produktionskøkken, samt fliser langs dørkarm i opvaskerum fremstår ødelagte. Laminat på vægge i produktionskøkken slutter ikke tæt til væggen. Tætningslister i køleskuffer i produktionskøkken fremstår flere steder ødelagte.

Fødevarestyrelsen

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

12-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ammessi**

Adresse Vesterbrogade 70

Postnr./By 1620 København V

CVR-nr. 12864590

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Metalhylder i sodavandskøleskab i produktionskøkken fremstår rustne og med ødelagte overflader.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan godt se at tingene er slidte, og skal udbedres.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse. Periodevist set fra januar 2023 til og med d.d.

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

Fødevarestyrelsen

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

12-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk