

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kolumbia Christianshavn ApS**

Adresse **Torvegade 54, st**

Postnr./By **1400 København K**

CVR-nr. **42817422**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

12-04-2024



Tidligere kontrol

Dato **28-03-2023**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden redegør for procedurer ved opvarmning af frossent rå kyllingekebab, herunder at kødet tilberedes til det har en kerntemperatur på ca. 90° C. På pakken er det angivet, at fødevaren skal Tilberedes grundigt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for procestrin opvarmning og genopvarmning.

Virksomheden har procestrinnet opvarmning som et kritisk kontrolpunkt. jf. egenkontrolprogram.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved opvarmning i perioden januar 2024 til og med d.d.

Vejledt konkret om brug af indstikstermometer til måling af centrumtemperaturer i fødevarerne, i forbindelse med egenkontrollens skriftlige dokumentation.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for kontrolpunktet nedkøling.

Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter, der forudsætter brug af termometer.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 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 Kolumbia Christianshavn ApS

Adresse Torvegade 54, st

Postnr./By 1400 København K

CVR-nr. 42817422

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden fremviser et indstikstermometer, men det er ikke funktionelt. Under kontrolbesøget er virksomheden igang med at foretage en nedkøling af kylling. Virksomheden oplyser, at kyllingen nedkøles i gastrobakker i en stikvogn midt i køkkenet.

Virksomheden har aktiviteten nedkøling udpeget som et kritisk kontrolpunkt. jf. risikoanalyse.

Vejledt om, at virksomheden skal have funktionelt overvågningsudstyr tilgængeligt, når den foretager nedkøling.

Vejledt om brug af onlineværktøjet Sikre Fødevarer, på Fødevarestyrelsens hjemmeside:

<https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/>

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi køber et nyt termometer.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. jf. virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

12-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk