

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	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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: Nedkølling: Virksomheden har mundtligt redegjort for nedkøllingsprocedurer.

Virksomheden anvender blæsekøl. Der udportioneres i gastrobakker. Virksomheden anvender 4-timers reglen for nedkølling. Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af

mikrobiologiforordningen. Virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til

mikrobiologiforordningen. Virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier i fødevarekategori 1.3, 1.19 og 2.5.1.1.

Virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens - to gange årligt. Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Virksomheden har, ved undersøgelse af produktprøver 1.3, 1.19 og 2.5.1.1, udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium. Virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

Analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

Prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode. Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning:

Virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af hønsesalat og snittet fennikel, undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier i januar 2024. Virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater

03-05-2024

Dato

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Aamanns Køkken**

Adresse Refshalevej 163A

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 39687518

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for undersøgelse af fødevarekategori undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier.

Virksomheden har procedurer for opfølgning på positive testresultater. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Gennemgået forhold i produktionslokalet fra sidste tilsyn. Gulv bag ovne fremstår rengjorte. Flytning af gryder og pander under virksomhedens arbejdsstation er i proces. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling er gennemgået. Procestrin er vurderet til et mikrobiologisk CCP. Ingen anmærkninger. Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for nedkøling, herunder korrigerende handlinger er gennemgået. Ingen anmærkninger. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling i perioden februar til dags dato er stikprøvevist kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens fødevareaktiviteter, hovedaktiviteter (EU-lister) og risikooplysninger er gennemgået. Virksomheden har anmeldt om væsentlige ændringer på nye aktiviteter: Ibrugtagning af modningsskab for saltning af animalske fødevarer. Der er foretaget risikoanalyse på procestrin. Risikooplysninger vil blive opdateret. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

03-05-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk