

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Københavns Madservice**

Adresse Bystævneparken 15

Postnr./By 2700 Brønshøj

CVR-nr. 64942212 Aut.nr. 6163

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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse samt afdækning af fødevarer er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserer samt fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Kontrolleret undgåelse af fremmedlegemer og undgåelse af utilsigtet tilblending af allergener i maden - herunder korrekt åbning af fx. dåser og plastposer. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af i kælder: varemodtagelsesrum, tørvarelagerrum, emballagelagerrum og frost+kølerum og i stueetage: grøntrum, produktionsrum-herunder kold og varmafd. hotfill og sousviderum samt

opvaskerum, pakkerum, færdigvarelagerrum og køle+frostrum, affaldsrum og personaletoiletter - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Gennemgået procedurer for rengøring af reoler og stativer i opvaskerummet - herunder frekvens. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret stikprøvevis uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra d. 1-1-2024 til d.d.

Gennemgået skriftlige procedurer for undgåelse af fremmedlegemer i maden. Ingen anmærkninger

Gennemgået mundtlige procedurer for undgåelse utilsigtet tilblending af allergener i maden. Ingen anmærkninger

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

06-05-2024

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk