

# Kontrolrapport

Virksomhed **The American Pie Company ApS**

Adresse Skindergade 25, st.

Postnr./By 1159 København K

CVR-nr. 36915684

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	2
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
04-12-2017		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	20-03-2017	
Dato	24-06-2016	
Dato	05-02-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Følgende er konstateret: Virksomheden nedkølede under tilsynets start kl. ca.14.30, sammenkogt ret med kylling og fløde, ved rumtemperatur. Ifølge ansatte var retten taget ud af ovnen kl, ca. 11.00, hvorefter de var sat til nedkøling på stikvogn. Det blev yderligere oplyst, at dette var den faste procedurer for nedkøling. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil for fremtiden nedkøle i køleskab.

Vejledt om procedurer for sikker nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer, adskillelse og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal følge de procedurer, der er beskrevet i deres egenkontrolprogram. Følgende er konstateret: Virksomheden dokumenterer endt nedkøling, efter 3 timer ved temperaturer på mellem +20 grade C til + 34 grader C. Ifølge virksomheden egenkontrolprogram skal der ved hver nedkøling sikres at, temperaturen falder fra +65 grader C til +10 grader C på max. 3 timer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil for

# Kontrolrapport

**Virksomhed** The American Pie Company ApS

**Adresse** Skindergade 25, st.

**Postnr./By** 1159 København K

**CVR-nr.** 36915684

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fremtiden nedkøle i gastrobakker på køl.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret virksomhedens uddannelse/instruktion af medarbejdere, der håndterer fødevarer. Det indskærpes, at de personer, der håndterer fødevarer, overvåges og instrueres og/eller uddannes i fødevarerhygiejne, så det står i rimeligt forhold til det arbejde, de udfører. Følgende er konstateret:

Virksomheden nedkøler fødevarer, herunder retter med kylling og fløde, ved rumtemperatur i over 3 timer inden retterne sættes på køl. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil sørge for at samtlige medarbejdere vil blive instrueret ift. til de aktiviteter de foretager. Indskærpelserne medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens brug af tilsætningsstoffer, herunder farvepasta til brug af pynt til kager. Ingen anmærkninger.

Virksomheden anvender farvepasta hvor der fremgår E-nummer med restriktioner der ikke må overstige 50 mg per kg. Farvepastaen anvendes udelukkende til pynt, i meget små mængder. Der kunne ikke fremvises dokumentation for anvendelse af disse E-numre. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om brug af tilsætningsstoffer.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---