

Kontrolrapport

Virksomhed **AMALIEKLINIKKEN P/S**

Adresse Dronningens Tværgade 30, 3 th

Postnr./By 1302 København K

CVR-nr. 32345662

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
03-07-2019		
Tidligere kontrol		
Dato		
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar samt procedurer for temperaturkontrol af varm mad.

Kontrolleret: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Følgende er konstateret: Der er kun en vask i anretterkøkkenet. Det vurderes at være nødvendigt med en ekstra vask, idet der afskylles service og vaskes frugt i den eksisterende vask. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der etableres en dobbeltvask. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Anretterkøkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Anretterkøkken (lokale, inventar). Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Dokumentation for opbevaring er fremvist samt

Kontrolrapport

Virksomhed **AMALIEKLINIKKEN P/S**

Adresse Dronningens Tværgade 30, 3 th

Postnr./By 1302 København K

CVR-nr. 32345662

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egnet udstyr til temperaturkontrol. Vejledt om opdatering af egenkontrolprogram. Henvist til Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk.

Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Der kan ikke fremvises dokumentation for varemodtagelse og opvarmning.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det registreres fremover.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, allergener samt væsentligt ændrede aktiviteter.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

03-07-2019

Dato