

Kontrolrapport



Virksomhed **Alchemist ApS**

Adresse Refshalevej 173C

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 36890207

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

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	
16-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 09-07-2018	
Dato 03-11-2017	
Dato 17-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder i umiddelbar nærhed af områder, hvor der håndteres fødevarer samt temperaturer og adskillelse under i kølerum og køleskabe uden anmærkninger.

Gennemgået virksomhedens produktionsflow uden anmærkninger.

Vejledt konkret om regler for håndvaskefaciliteter i opvaskelokale.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler, udstyr og inventar samt gennemgået mundtlige procedurer for rengøring af varemottagelse uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktbærende overflader uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, fermentering og nedkøling uden anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 50 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

