

Kontrolrapport



Virksomhed **Je T Aime ApS**

Adresse Dybbølsgade 9

Postnr./By 1721 København V

CVR-nr. 35514392

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

Denne kontrol, dato

16-10-2019



Tidligere kontrol

Dato 14-08-2018	
Dato 12-10-2017	
Dato 06-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har efter dagens tilsyn grundlæggende kendskab til akrylamid og betydning af temperatur/tid/farve for kartoffelprodukter, brød og andre kulhydratholdige fødevarer. Billede af opvarmede pomfritter efter EU benchmark anbefaling fremvist, Drøftet FVST anbefaling med opvarmning af kulhydratholdige produkter ved højeste 175°C. ok

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder: Produktionsområder. Mundtligt gennemgået vedligeholdelsesplan for virksomheden, herunder udbedring af afskallet maling på trædør, fliser som at faldet af og afskallet maling på vægge. Konkret vejledt om udbedring af disse forhold snarest. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtige overtrædelser.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Je T Aime ApS**

Adresse Dybbølsgade 9

Postnr./By 1721 København V

CVR-nr. 35514392

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, for vedligehold af udstyr og inventar samt mundtlige procedurer for løbende udbedring af vedligehold.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra juni 2019 til d.d. Konkret vejledt om altid at have egenkontrolprogram tilgængeligt.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport og link til hjemmeside. ok