

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
05-10-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 16-08-2019	
Dato 09-07-2018	
Dato 03-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask af hænder i produktions- og anretterkøkken, temperaturer og adskillelse af fødevarer samt gennemgået mundtlige procedurer for tilberedning af duer. Virksomheden kan fremvise vandprøver i forbindelse med varemottagelse af vandmænd, ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Håndvask placeret i opvaskeområde er kortvarigt i brug til skylning af flasker, det er derfor ikke muligt for opvasker at vaske hænder imellem håndtering af snavset og ren opvask. Virksomheden oplyser, at skylning af flasker flyttes til andet lokale. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om faciliteter til hygiejnisk vask af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder koncentration og virketid. Kontrolleret renholdelse af vægge, gulv og produktbærende overflader i produktionskøkken, anretterkøkken, forsøgskøkken, lager og opvask.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

