

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

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	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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	
<b>07-12-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-10-2022	
Dato 24-08-2022	
Godkendelser m.v.	
Dato 05-10-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring, varedskillelse, køle og frysetemperaturer, håndtering af fødevarer under produktion, facilitet til hygiejnisk håndvask og tørring. Stikprøvevis kontrolleret fødevarer der indgår i nuværende menu, herunder anvendelsen af planter og urter, henvist til plantelisten på fødevarestyrelsens hjemmeside, samt fremvist EU novel food catalogue med specifik opslag *Oxalis vulcanicola*, herunder forklaring på status.

Konkret vejledt for opbevaring og adskillelse af fødevarer, der kun er anvendes i testkøkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionsområder og inventar herunder opvaskemaskiner og ismaskiner.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Modtagelse af kølepligtige fødevarer, temperaturkontrol, opvarmning og nedkøling, samt varmebehandling ved tid og temperatur for perioden oktober 2022 til D.D.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Alchemist ApS**

Adresse Refshalevej 173C

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 36890207

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egen hjemmeside.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Duer med oprindelse Frankrig, købt ved dansk leverandør, grøntsager og fersk fisk købt ved danske leverandører alle ved faktura.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Import, samhandel.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstoffer E104, E110 og E129 alle anvendt i dessertkøkken.

Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

07-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift