

Kontrolrapport

Virksomhed **Amager selskabslokaler**

Adresse **Markmandsgade 9**

Postnr./By **2300 København S**

CVR-nr. **33884192**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	25-04-2018	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til håndvask med sæbe og papir. Temperaturer i køleskabe og fryser.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Det indskærpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden har et toilet i køkkenet uden forrum.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi lavet.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkkenfaciliteter herunder gulve, inventar og lofter.

Følgende er konstateret: Køkkenet fremstår flere steder med letter snavs og skjolder af ældre dato.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler hvori der håndteres fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Amager selskabslokaler**

Adresse Markmandsgade 9

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 33884192

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Inventar.

Konkret vejledt om udforming af skriftlig vedligeholdelseplan for køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

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

Følgende er konstateret: Virksomheden kan kun fremvise dokumentation for udført egenkontrol for opbevaring og opvarmning fra dagen den 20. september 2019.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har mistet den resterende dokumentation.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-10-2019

Dato