

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ammis butterchicken**

Adresse **Hveensgade 1**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **42290114**

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-04-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Temperaturer i køleskab og på frost kontrolleret uden anmærkninger. Målt temperatur i nedkølede gryderetter tilberedt dagen før, målt under 5 grader, ok. Adskillelse, overdækning ved opbevaring af fødevarer i køler set og fundet i orden. Varmebehandling over 75 grader. Nedkøling ved 3 timers rettesnor, procedurer gennemgået og det oplyses at der tjekkes med indstikstermometer efter 3 timer, ok. Der er adgang til separat håndvask og anden vask som anvendes tidsadskilt til opvask og fødevarer. Vaske har rindende vand og afløb som er skadedyrssikret, set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse på overflader, inventar og udstyr set og fundet i orden. Vejledt om regler for desinfektion enten med kogende vand eller middel godkendt af Fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ammis butterchicken**

Adresse Hveensgade 1

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 42290114

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Risikoanalyse er udarbejdet, set for varemodtagelse, køleopbevaring, varmhebehandling, nedkøling, varmholdelse, adskillelse samt for transport. Vejledt om risiko for optøning. Derudover er udarbejdet egenkontrolprogram og skemaer til regelmæssig documentation set og igangsættes med ugentlig kontrol, ok.

Mærkning og information: Skilt med allergener er opsat, set, ok.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst og med det der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Basisoplysninger, herunder cvr. nr. kontrolleret, ok.

Fødevarestyrelsen

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

07-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk