Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Amals Køkken**

Adresse Industriholmen 82
Postnr./By 2650 Hvidovre
CVR-nr. 41536284

Denne kontrol, dato	
20-01-2023	😐
Tidligere kontrol	
Dato 22-06-2021	☺
Dato 19-08-2020	☺
Dato	

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret temperaturer i køleanordninger. Ingen anmærkninger.
Det indskærpes at fødevarer skal optøs på en sådan måde, at der er mindst muligt risiko for vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne.
Under optøning skal fødevarerne opbevares ved en temperatur der ikke medfører sundhedsfare. Følgende er konstateret:
Virksomheden optør hakket oksekød i varmt vand. Der blev målt 28,7 grader C i vandet og 22,1 grader i oksekødet.
Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden valgte at kassere hakkekødet. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages.
Se klagevejledning på bagsiden.
Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af: Køkken, køleanordninger, lager, inventarer. Ingen anmærkninger.
Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentationen af egenkontrollen: Opvarmning, nedkøling, varemodtagelse for perioden fra forrige kontrolbesøg til d.d. Ingen anmærkninger.
Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. Ok.
Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.
Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.
Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret

45 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Amals Køkken**

Adresse Industriholmen 82

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 41536284

Tilsynsførendes bemærkninger

opbevaringstemperaturer siden 4. oktober 2022

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden mener at have dokumenteret i 2023 men kan ikke finde dokumentationerne.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nummer. Ingen anmærkninger.

20-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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