Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	Kejserindens gryder & kokkeri A/S
Adresse	Herstedøstervej 27
Postnr./By	2620 Albertslund
CVR-nr.	30551060 Aut.nr. 6695

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet

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

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: oplagring af fødevarer og indpakning samt emballage på tørvarelager, kølerum og fryserum i hele produktionen.

Virksomheden modtager ikke returvarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengørings- og desinfektionsmidlers anvendelse i to adskilte faser før, mellem og efter produktion. Rengørings- og desinfektionsmidler opbevares væk fra produktionen uden risiko for forurening.

Temperaturer målt i køle- og frostrum i hele produktionen. Overholder temperaturkravene for engrosvirksomhed.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af lokaler og udstyr i varmt køkken, pakkeafdeling, grøntafdeling, bagerafdeling, varemodtagelse og vareudlevering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: varmt køkken, pakkeafdeling, grøntafdeling, bagerafdeling og varemodtagelse. Insektnet foran de vinduer som kan åbnes. Skadedyrssikring tjekkes af firma hver 3 måned med tilhørende rapporter. Ingen anmærkninger.

Kalibrering af termometre foregår 1 gang årligt ved anvendelse af isvand og kogende vand. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

17-03-2023	1 time
Dato	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	**Kejserindens gryder & kokkeri A/S**
Adresse	Herstedøstervej 27
Postnr./By	2620 Albertslund
CVR-nr.	30551060

Tilsynsførendes bemærkninger

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opvarmning, varmholdelse, nedkøling og temperatur i køle- og frostrum i januar, februar og de 2 første uger af marts.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse af lagring af fødevarer, allergener, opvarmning over 75 grader, opvarmning under 75 grader, nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedure for mærkning, allergener, kalibrering af udstyr og årlig revision.
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.
Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens allergenmærkning på ugemenu for uge 13 og allergenmærkning på færdigpakkede retter klar til afsendelse til kunden.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.
Identifikationsmærkning kontrolleret uden anmærkninger.

17-03-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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