

Virksomhed **CPH Kitchen**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Amager Landevej 119

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 43332422 Aut.nr. 6900

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret håndtering af smørrebrød, herunder procedurer for nedkøling før levering til frokostordninger, kontrolleret håndtering/procedurer for genopvarmning af færdigretter, kontrolleret opbevaring af fødevarer i to frostrum og kontrolleret opbevaring i varemottagelseskølerum: ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Temperatur køle og frost: kontrolleret rumtemperatur i varemottagelseskølerum samt 2 frostrum: Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier: Kontrolleret indplacering af spiseklarprodukter 1.3 kategori grundet holdbarhed under 5 dage, samt kontrolleret holdbarhed af råvarer i kølerum herunder afskåret pålæg m.m.: Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om indplacering af syltede varer, herunder registrering af PH målinger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder koncentration, virketid, udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejds gange.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, pakningsområde. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Pakningsområde og køkken. Ingen anmærkninger.

03-04-2024

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Kontrolrapport



Virksomhed **CPH Kitchen**

Adresse Amager Landevej 119

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 43332422

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden oplyst at de har småreparationer i deres mundtlig vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Varemottagelsen, opbevaring køle og frost, opvarmning og nedkøling fra januar 2024 til d.d. Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter er uændret.

ID-mærkning: Kontrolleret mærkning med autorisation nummer på Thermo kasser til frokostordninger: Ingen anmærkninger.

03-04-2024

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift