

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Andersen & Maillard Nordhavn**

Adresse Antwerpengade 10

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 41211342

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

01-05-2024



Tidligere kontrol

Dato 20-02-2024	
Dato 16-08-2023	
Dato 22-03-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvaske. Forrum ved toilet. Mundtlige procedurer for overvågning af fryseenheder, ved kølenedbrud, samt korrigerende handlinger. Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: under ovn er der en mindre revne, hvori der er ophobet snavs, her sværmer flere fluer. Der sidder ligeledes en del fluer i loft og på inventar ved ovnen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne renhold og begrænsning af ophobning af snavs. Ydet konkret vejledning om løsningsmulighed, ved hyppig gennemskylning med rigelige mængder kogende vand.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden har et funktionelt indstikstermometer. Virksomheden har en plan for vedligehold af områder i raskeskab, der skaller med maling og overflade, der fremstår med rust. Endvidere skal lister ved gulve foran kølerum skiftes.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 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 **Andersen & Maillard Nordhavn**

Adresse Antwerpengade 10

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 41211342

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opvarmning og nedkøling samt egenkontrolprocedurer for dette. Dokumentation for gennemført kontrol af varemodtagelse, opvarmning og nedkøling siden seneste tilsyn.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer, iflg. cvr.dk.

Virksomheden har inden fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

01-05-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk