

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **AMA Group ApS**

Adresse Heimdalsgade 39

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 39691280

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	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	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
05-03-2024	

Tidligere kontrol	
Dato 21-12-2023	
Dato 14-12-2023	
Dato 29-11-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevarer således at diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftøringspapir i produktionskøkken.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølerum fremstår rene. Vejledt omkring rengøring af svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktionskøkken fremstår velvedligeholdet med hele og vaskbare overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og HACCP-plan vedrørende varermodtagelse, opbevaringstemperatur, varmholdelse, opvarmning og nedkøling. Disse punkter er

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AMA Group ApS**

Adresse Heimdalsgade 39

Postnr./By 2200 København N

CVR-nr. 39691280

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vurderet, som kritiske kontrolpunkter. Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kritiske kontrolpunkter er kontrolleret fra den 01-01-2024 og til og med dags dato. Virksomheden oplyser at de ikke har nedkøling, vejledt omkring at tilpasse virksomhedens risikoanalyse til deres aktiviteter.

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

Vejledt omkring, at smileymærket, umiddelbart efter at virksomheden har modtaget dette, skal ophænges ved indgangspartiet til virksomheden. Smileymærket skal placeres således, at det til stadighed er let synligt og læsbart for forbrugerne, inden disse betræder virksomhedens forretningsområde.

Mærkning og information: Vejledt generelt om holdbarhed på hakket oksekød herunder 24 timer efter hakning, men mindre andet er angivet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer via www.virk.dk, samt virksomhedens risikooplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Virksomheden har i forbindelse med kampagne modtaget behovsorienteret vejledning i relation til sanktioner meddelt på tidligere kontrolbesøg.

Virksomheden er derfor vejledt om Ophængning af smileymærke med smileysymbol, holdbarhed på hakket oksekød herunder 24 timer efter hakning, men mindre andet er angivet samt rengøring.

Udleveret og gennemgået flyer "ER DU PÅ RETTE SPOR?"

Fødevarestyrelsen

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

05-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk