

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Foodie Amager IVS**

Adresse Amagerbrogade 13

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 38166840

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-07-2024



Tidligere kontrol

Dato	20-03-2024	
Dato	14-03-2023	
Dato	07-02-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Kontrolleret temperaturer i køleboks og kølemontre samt fryseenheder. Kontrolleret opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer. Konkret vejledt virksomheden om tildækning af fødevarer der står opbevaret i køleboks på indsatsstik.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionskøkken med udstyr og inventar herunder komfur, ovn, emhætte samt fryseenheder og køleboks. Konkret vejledt om rengøring af dejmaskine. kontrolleret renføring i kundeområde med produktion herunder friture, stegeplade, emhætte samt kølemontre og køleenhed.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligehold af produktionskøkken, serveringsområde med udstyr og inventar samt køleboks.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) .

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

Fødevestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

