

Kontrolrapport

Virksomhed **Aamanns 1921**

Adresse **Niels Hemmingsens Gade 19-21**

Postnr./By **1153 København K**

CVR-nr. **38324845**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

19-03-2018



Tidligere kontrol

Dato	21-09-2017	
Dato		
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomhedens opbakningskøkken i kælder er meget trang og dækker over flere aktiviteter, som håndteres samtidigt.

Håndvasken var dækket af gastrobakker og rent udstyr fra røremaskine lå oven i en kasse med upillede rå løg. Derudover stod rullebord foran håndvask i produktionsområde, hvor det blev oplyst, at håndvask i opvaskeområde blev anvendt i stedet. Begge vaske blev straks gjort tilgængelige og udstyr fra røremaskine rengjort på ny. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for kapacitet ift. aktiviteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktions -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling samt sous-vide behandling for perioden primo december 2017



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Aamanns 1921**

Adresse Niels Hemmingsens Gade 19-21

Postnr./By 1153 København K

CVR-nr. 38324845

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

frem til d.d.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevare, herunder instruktion ift. til de opgaver der varetages af de enkelt.

Ansvarshavende kok var ikke tilstrækkeligt instrueret i Sous-vide behandling, som blev håndteret under tilsynet. Der kunne her bl.a. ikke redegøres for opvarmningstid, holdetider, tilsætning af friske krydderurter, men kun for tidspunktet hvor produktet samlet set skulle behandles, hvilket dog var i overensstemmelse med minimum tidsangivelse for varmebehandling i virksomhedens egenkontrolprogram. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om instruktion af medarbejdere.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-03-2018

Dato