

Kontrolrapport

Virksomhed **CMK 1 ApS**

Adresse Kirkebjerg Parkvej 9

Postnr./By 2605 Brøndby

CVR-nr. 40766286

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

02-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	21-09-2020	
Dato	02-10-2019	
Dato	31-01-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur i kølerum og kølemontre og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Kontrolleret adskillelse under produktion.

Ingen anmærkninger.

Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: der står en juicepresse, nogle kander og noget emballage i forrum til toilet og toiletdøren står iøvrigt åben.

Ansvarlig oplyser at dette er en fejl og vil placere presse, kander og emballage hygiejnisk forsvarligt. Vejledt om regler for forrum til toilet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om dørpumpe kan løse udfordringen med den åbne dør. vejledt om at der skal være 2 lukkede døre fra toilet og at et lukket skab i forrum kan udgøre det som dør nr. 2.

Kontrolleret: Opbevaring af emballerede ferske fiskevarer. Det indskræpes, at emballerede ferske fiskevarer skal nedkøles/opbevares til en temperatur, der nærmer sig temperaturen for smeltende is (0-2°C). Det indskræpes, at ferske fiskevarer skal opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt, eller ved maksimalt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **CMK 1 ApS**

Adresse Kirkebjerg Parkvej 9

Postnr./By 2605 Brøndby

CVR-nr. 40766286

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

2°C.

Følgende er konstateret: under tilsynet opbevares der 7,6kg MAP pakket fisk på køkkenbordet, som er leveret d.d. Ansvarlig oplyser at fisken skal varmebehandles d.d. og har stået på køkkenbordet for længe. Temperaturen måles med kaliberet indstikstermometer til 10,5°C. Luft temperaturen er målt til ca. 21°C målt med kaliberet luft termometer. Billede dokumentation taget med.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Fisken har klart været opbevaret forkert og vi vil tage vores forholdsregler, så kølekæden ikke brydes og så vi overholder kølekravet på max 2° i fremtiden. Problemet er allerede opstået ved varelevering fra leverandør.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Opvaskerummet. vejledt om at sikre afløb mod skadedyrsindtrængen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse, egenkontrolprogram og dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra oktober 2020 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60% er overholdt fra oktober 2020 til d.d. set forekomst af økologiske fødevarer og anprisning med spisemærke. Følgende er konstateret: Virksomheden er ved en fejl kommet til at sammenføre vare fra anden virksomhed i dens økologi regnskab og kan ikke helt overholde den aktuelle økologiprocent. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at udbedre forholdet og leve op til regler for brug af økologisk spisemærke.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-06-2021

Dato