

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Københavns Madservice**

Adresse Bystævneparken 15

Postnr./By 2700 Brønshøj

CVR-nr. 64942212 Aut.nr. 6163

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse samt afdækning er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryser samt fryserum uden anmærkninger.

Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Kontrolleret temperatur og hygiejne under pakning. Ingen anmærkninger

Gennemgået hygiejnen i nedkløblingskar - herunder vandet.

Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, grøntrum, rengøringsrum, produktionsrum - kold, varm og hotfillafdeling samt bageafdeling, diætafdeling, pakkerum samt opvaskerum og i kælder: tørvarelagerrum, emballagelagerrum - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Gennemgået procedurer for rengøring af rørearme til gryder.

Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er vejledt i vedligeholdelse af ben på stol og på løftmaskine i pakkerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og opbevaringstemperaturer fra 1-1-2023 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at salt, som

anvendes i produktionen er tilsat jod. Ingen anmærkninger

02-05-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk