

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kødbyens Is**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Flæsketorvet 43

Postnr./By 1711 København V

CVR-nr. 37614491 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekrav i konsumis.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for konsumis. Vejledt virksomheden konkret om at opdatere frekvens, så den svarer til det, der anvendes (1 gang årligt).

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af konsumis, undersøgt for Listeria monocytogenes og Enterobakterier for 2022. Set resultater fra december 2022.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer og emballage på tørvarelager og i produktion.

Opbevaring af fødevarer i køleskab, herunder kontrol af temperatur og adskillelse. Vejledt virksomheden konkret om at anføre hvilke hylder, der anvendes til private varer. Pakning af ispinde i enkelt-posere. Anvendelse af desinfektionsmiddel, der er godkendt af Fødevarestyrelsen. Håndtering af allergener ved adskillelse ved støbning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: udenomsarealer, produktion, lager, frostrum, støveforme til is. Virksomheden har redegjort for rengøring af støbeforme og arbejdsborde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kalibrering af termometre. Set dokumentation for kalibrering månedligt for februar- maj 2023.

22-05-2023

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kødbyens Is**

Adresse Flæsketorvet 43

Postnr./By 1711 København V

CVR-nr. 37614491

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning, nedkøling, Listeria. Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opvarmning og nedkøling. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling for pasteurisering og for hindbær-solbær for april-maj 2023. Vejledt virksomheden konkret om i HACCP-planen at anføre frekvens for dokumentation og hvor der dokumenteres. Vejledt virksomheden konkret om at angive frekvens for kalibrering af termometre.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevarestyrelsen

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

22-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk