

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	
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse samt afdækning af fødevarer er kontrolleret i alle køleskabe og fryserne samt kølerum og frostrum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Kontrolleret påfyldning af frugtgrød - herunder hygiejne og temperatur. Ingen anmærkninger

Gennemgået procedurer for hygiejnisk håndtering af affald.

Ingen anmærkninger

Følgende er konstateret: Der var lidt kondensevand og skimmel i kølerum enkelte steder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da det var meget lidt.

Drøftet kontrol af tilberedningsanvisning - dette følges op ved næste tilsyn

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af i kælder:

varemodtagelsesrum, tørvarelagerrum, emballagelagerrum og frost+kølerum og i stueetage: grøntrum, produktionsrum - herunder kold og varmrum, hotfill og sousviderum samt opvaskerum, pakkerum, færdigvarelagerrum og køle+frostrum, affaldsrum og personaletoiletter - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Der er vejledt i hovedrengøring af gitre i ventilatorer i

køleaggregatet i kold køkkenafdeling og holdere til

skærebrædder i opvaskerum

Gennemgået procedurer for rengøring af hotfillmaskinen.

Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er vejledt i vedligeholdelse af loft i kælderlagerrum enkelte steder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret

stikprøvevis uden anmærkninger: Virksomhedens

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra 2-5-2023 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

28-07-2023

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Københavns Madservice**

Adresse Bystævneparken 15

Postnr./By 2700 Brønshøj

CVR-nr. 64942212

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

Fødevarestyrelsen

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

28-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift