

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **CPH Kitchen**

Adresse Amager Landevej 119

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 43332422 Aut.nr. 6900

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af spiseklar fødevarer i produktionskøkken, håndtering af grøntsager i grøntsagsrum, opbevaring af råvarer i kølerum ved varemodtagelsen, opbevaring af færdigvarer i kølerum ved varemodtagelsen, opbevaring af frostvarer i frostlager samt opbevaring af tørrevarer i tørrevarelager.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Oplysninger til modtagekøkkener og udbringningsordninger om 3 timers regler for varme og kolde mad.

Personlig hygiejne: Kontrolleret facilitet til håndhygiejne i produktionskøkken: Ingen anmærkninger.

Temperatur køle- og fryser: Kontrolleret rumtemperatur i samtlige kølerum og fryser: Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier: kontrolleret analyseresultat, herunder korrigerende handlinger for miljøprøver hvor der var påvist Listeria i en kloak udtaget i marts 2023, samt kontrolleret analyseresultat for miljøprøver udtaget i juni 2023 hvor der ikke var påviste Listeria.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktprøver Kat. 1.2 udtaget i marts 2023 for undersøgelse af Listeria, samt kontrolleret analyseresultat for prøver udtaget af snittet frugt og grønt til undersøgelsen for E-coli og Salmonella: ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Varemodtagelsen, kølerum ved varemodtagelsen, produktionskøkken, pakkelokale og vareudlevering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Varemodtagelse, og vareudlevering samt gennemgået

11-09-2023

Dato

1 time 45 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 **CPH Kitchen**

Adresse Amager Landevej 119

Postnr./By 2770 Kastrup

CVR-nr. 43332422

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skadedyrs rapport for eftersyn i udendørs areal i marts 2023.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyst at de kalibrerer deres håndtermometre på den måde at de indkøber nye termometre ved behov.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring på køl og frost, varemottagelsen, opvarmning og nedkøling fra juni 2023 til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Menu d.d.for information om allergene ingredienser.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: ID- mærkning: Kontrolleret mærkning med autorisationsnummer på animalske fødevarer som leveres til næste led samt kontrolleret at der er mærket med autorisationsnummer på Thermo kasser til frokostordninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter er uændret.

Virksomheden har sat et væg op ved vareudlevering og har sluket for kølerum 9 på nuværende tidspunkt og den anvendes som opbevaring af stålbakker m.m. samt har virksomheden opbevaring af rengøringsmidler og lidt emballager i gang ved udlevering. Disse forhold er vurderet til at ikke være som væsentlige ændringer.

Konkret vejledt virksomheden om at hvis de skal bruge kølerum 9 som kølerum igen må de tilføje i deres risikoanalyser.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens medarbejder har oplyst mundtligt at de anvender salt beriet med jod til deres produktion af spiseklar fødevarer.

Konkret vejledt om dokumentation at slat som anvendes til produktion i køkken er jod beriget.

Fødevarestyrelsen

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

11-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk