

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	1
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse samt afdækning af fødevarer 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 stikprøvevis dokumentation for tilberedningsanvisninger. Ingen anmærkninger

Kontrolleret opbevaring af emballage - også under rengøring, så det er beskyttet mod støv og opsprøjt. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af i kælder: varemottagelsesrum, tørvarelagerrum, emballagelagerrum og frost+kølerum og i stueetage: grøntrum, produktionsrum -herunder kold og varmafd. hotfill og sousviderum samt opvaskerum, pakkerum, færdigvarelagerrum og køle+frostrum, affaldsrum og personaletoiletter - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Kontrolleret procedurer for rengøring af gitre ved ventilatorer i kølerum. Ingen anmærkninger

Gennemgået procedurer for vask af kasser. Ingen anmærkninger - dog er der drøftet eventuel ekstra tørrekanaler i opvaskemaskinen

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er vejledt i vedligeholdelse af gulvet i elevatoren mellem kælder og pakkerum samt vedligeholdelse af loft i tørvarelagerrummet i kælderen. Desuden vejledt i fugning omkring faldstammer i loftet i kældergangen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret stikprøvevis uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra d. 1-11-2023 til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret procedurer for info om allergener. Ingen anmærkninger

Kontrolleret stikprøvevis mærkning med tilberedning på etiketter og til bulk. Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

14-12-2023

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter
Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent
60-90 % er overholdt - herunder seneste 11 måneders opgørelser over øko procent, markedsføring heraf,
tilstedeværelse af økovarer i virksomheden samt stikprøvekontrol af bagvedliggende dokumentation i form af
faktura fra leverandør og virksomhedens kontrol af økologierklæring fra leverandør. Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

14-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk