

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Andersen & Maillard Nordhavn**

Adresse Antwerpengade 10

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 41211342

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

20-02-2024



Tidligere kontrol

Dato 16-08-2023	
Dato 22-03-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 13-12-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placerede håndvaske. Mundtlige procedurer for håndtering af brød samt frekvenser for skift af handsker og vask af hænder. Temperatur, adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Ydet generel vejledning om tilgængelighed af håndvaske og løsningsmuligheder for dette.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: lagerlokale, personalet toilet, kølerum, fryserum, afsnit med opvaskefaciliteter, område bag disk og område med produktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: virksomhedens vedligehold.

Følgende er konstateret: i raskeskab ses afskallende overflade ved gulv. Flere fuger fremstår sorte og jordslåede. Enkelte form til kager fremstår med løs overfladebelægning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om brug af vedligeholdelsesplan for

Fødevarestyrelsen

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

1 time 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 Andersen & Maillard Nordhavn

Adresse Antwerpengade 10

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 41211342

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedens fremtidige vedligehold.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse og vedligehold af lokaler, udstyr o.l. Egenkontrolprocedurer for vedligehold og skadedyrssikring.

Dokumentation af varemottagelse, kølekontrol og nedøling af fødevarer fra september 2023 til og med dd.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer, iflg. cvr.dk.

Fødevarestyrelsen

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

20-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk