

# Kontrolrapport

Virksomhed **KITZCHEN ApS**

Adresse Brovejen 386

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 38783246

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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>29-08-2017</b>	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering,

krydsforurening, allergener, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed,

anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, tilstrækkelige vaske til håndvask, produktion, afskylning og opvask, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, ingen anmærkninger.

Kontrolleret temperaturer i køleenheder i produktionskøkken, isudsalg samt i foodtruck, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af foodtruck samt isudsalg, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af foodtruck, ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser, at de lukker produktionskøkken ned medio oktober 2017 og indtil 1. april 2018, da køkken og restaurant skal gennemgå en renovering, Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling, fra opstart august 2017 til dags dato, ingen anmærkninger. Kontrolleret at

