

Kontrolrapport



Virksomhed **KJØWENHAVNER KOKKEN**

Adresse **Odden 3 A**

Postnr./By **7870 Roslev**

CVR-nr. **26147913**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

25-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	31-07-2018	
Dato	20-06-2018	
Dato	24-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring, afdækning, adskillelse af fødevarer, temperatur i kølefaciliteter, håndtering af fødevarer ved klargøring af fødevarer bl.a.

formning af burgerbøffer og grønsager, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ok. Vejledt konkret om temperaturkrav ved opbevaring af skaldyr.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkken, tilvirkningsområde, kølerum, opvaskeområde og kølefaciliteter. Følgende er konstateret: Belægninger af fedt og snavs på yderside af

opvaskemaskine, samt snavs på vægfliser, rørføringer under afsætningsbord og på gulvområde i opvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden januar til juli 2019 af kontrol ved modtagelse og opbevaring af køle-frostvarer, og varmebehandling. Ok. Vejledt konkret om dokumentation ved varmeholdelse af fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk