

Kontrolrapport



Virksomhed **Krunch Cateringkøkken**

Adresse Øresundsvej 14, 2

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 29154473

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
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

30-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	11-09-2018	
Dato	29-08-2017	
Dato	05-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsflader i kold og varmt køkken. Følgende er konstateret: Enkelte lister i køleenheder i køkken og rundt langs kanter fremstår beskidt og langs skab i omklædning ligger der lidt skidt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring. Vejledt konkret om rengøring svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Gulv i køkken, produktionsflader. Ingen anmærkninger. Kontrolleret: Lister i køleenheder i bar og køkken. Følgende er konstateret: 3 lister i køleskab i køkken fremstår med revner og i stykker. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om hele vaskbarflader.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret skriftelige udarbejdelse af risikoanalyse og egenkontrolprogram tilpasset virksomhedens aktiviteter herunder modtagerkontrol,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Krunch Cateringkøkken**

Adresse Øresundsvej 14, 2

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 29154473

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling. Ingen anmærkninger. Kontrolleret stikprøvevis dokumentation for modtagerkontrol, opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling for perioden April 2019 til d.d. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30-08-2019

Dato