

Kontrolrapport



Virksomhed **Johns Køkken ApS**

Adresse **Langelandsgade 52**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **33968760**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

27-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	03-10-2019	
Dato	22-11-2018	
Dato	08-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af risengrød, svinekam herunder korrekt brug af termometer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gennemgang af procedure for fejl på køleskab, herunder håndtering af fødevare.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken/produktions område/lager; herunder gulv, loft, vægge, hylder, køl og frys, fødevare kontakt overflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gennemgang af vedligehold fra sidste kontrol besøg; herunder, dejmaskine, ventilations skakte, lister og kaner på køl, fluenet/skadedyrssikring, virksomheden oplyser at fluenet opsættes snarest, samt at bore huller udfyldes i vægge.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Set stikprøvevis dokumentation på følgende CCP; Temperatur kontrol af køl og frys, varemodtagelse, opvarmning/nedkøling af fødevarerprodukter, udført rengøring, vedligeholdes rapport, fejl rapporter med følgende frekvens; ugentlig. For perioden 03.10.2019-d.d.-OK. Vejledt generelt om skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for alle virksomhedens aktiviteter i henhold



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

55 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed Johns Køkken ApS

Adresse Langelandsgade 52

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 33968760

side 2 af 2

til tilberedning med sousvide.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-11-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift