

Kontrolrapport



Virksomhed **Kims Køkken**

Adresse **Gothersgade 17**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **35382992**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-04-2021



Tidligere kontrol

Dato	14-05-2020	
Dato	25-04-2019	
Dato	23-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af suppe og fyld til forårssuller. OK

Kontrolleret procedure for overvågning af nedkøling herunder måling af temperatur. OK

Kontrolleret at indstikstermometer er tilgængeligt. OK

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for nedkøling. Det fremgår af risikoanalysen at virksomheden nedkøler fra 65 til 10 grader på maks 3 timer.

Kontrolleret virksomheden skriftlige egenkontrolprocedure for nedkøling. OK

Set dokumenteret egenkontrol med nedkøling for april 2021.

OK

Fremvist værktøjet SITTI til virksomheden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk