

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Koreansk BBQ ApS**

Adresse **Hamborg Plads 6**

Postnr./By **2150 Nordhavn**

CVR-nr. **43283782**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

21-10-2022



Tidligere kontrol

Dato	29-08-2022	
Dato	08-08-2022	
Hygiejne: Rengøring		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Følgende er konstateret: ca. 10 poser kylling stod i reol, uden for køl. Medarbejder oplyser at de skal tøj op. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da kyllingen fortsat var delvist frosne. Vejledt generelt om regler for optøning.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: i køkkenet blev det observeret, at en medarbejder slog rå helæg ud og efterfølgende steger grønsager og berører rene skåle, uden at vaske hænder. Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi gjort bedre fremover. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum, køleskabe, arbejdsborde, vaske, opvaskemaskine, isterningmaskine, redskaber, komfur, område med riskogere og grill.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: holdbarhed på

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Koreansk BBQ ApS**

Adresse **Hamborg Plads 6**

Postnr./By **2150 Nordhavn**

CVR-nr. **43283782**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenproducerede fødevarer.

Følgende er konstateret: iflg. virksomhedens egenkontrolprocedurer kan egenproducerede produkter holde sig i op til 5 dage på køl. Medarbejder oplyser at fx. svinekød i marinade holder sig mellem 5-7 dage i kølerum.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for opbevaring af fødevarer.

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- og P-nummer, iflg. cvr.dk.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten, der er set datablad, der beskriver forhold om opbevaring af en bred vifte af fødevarer, herunder syreholdige fødevarer.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

21-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk