Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kokke-smedjen**

Adresse Ragnagade 7
Postnr./By 2100 København Ø
CVR-nr. 36282509

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- ☐ Ordinær kontrol
- ☐ Kontrolkampagne
- ☒ Ekstra kontrol
- ☐ Kædekontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato	
23-11-2022	☺
Tidligere kontrol	
Dato 29-09-2022	☺
Dato 25-08-2022 Hygiejne: Rengøring	😐
Dato 14-07-2022 Hygiejne: Rengøring	😐

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, opbevaringstemperaturer, tildækning og adskillelse af fødevarer på køl og tørlager, gennemgået mundtligt procedure for syltning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulve herunder kanter ved væg og under tungt inventar, emfang, røremaskine, indvendigt i opvaskemaskine, hylder og køleskabe herunder lister og hylder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken med gulve, vægge og tungt inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling for indeværende år. Vejldet om at anvende relevant måleudstyr til pH- måling for at sikre sig at målingerne er med valide resultater. Virksomheden oplyser at de vil opdatere risikoanalysen og egenkontrolprogrammet elektronisk.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

30 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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