

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kok Med Kul På ApS**

Adresse **Stevnsvej 94**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **35864377**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
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	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

22-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	16-03-2023	
Dato	22-06-2022	
Dato	16-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og

aftørring i begge køkkener. Opbevaring, adskillelse og

håndtering af fødevarer på køl og frost herunder

temperaturmålinger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkkener, lager og opvaskeafdeling herunder produktbærende

orde, hylder, emfang, opvaskemaskine samt køle og fryse

faciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af

lokaler og udstyr.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal

holdes i god stand.

Redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med

fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne

materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for

kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Gulv fra det varme køkken og igennem

køkken med lille kølerum samt ude i opvaskeafdelingen

fremstår med krakeleret maling og huller. Foto dokumentation

er taget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 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 Kok Med Kul På ApS

Adresse Stevnsvej 94

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 35864377

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

se, det vil blive ordnet snarest.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret: Hylde i reol med opbevaring af krydderier og andre indpakkede tørvarer.

Følgende er konstateret: Hylde fremstår med rustansamlinger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder det kan fx være en mulighed at udskifte hylde i reolen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse varmebehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling fra 10 juli 2023 til dags dato.

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

Fødevarestyrelsen

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

22-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk