

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Sunde Køkken, Lyngby ApS**

Adresse **Lyngby Hovedgade 76**

Postnr./By **2800 Kongens Lyngby**

CVR-nr. **39161451**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

26-03-2024



Tidligere kontrol

Dato	21-11-2023	
Dato	17-07-2023	
Dato	22-06-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Kontaktoplysninger på klager kan ikke oplyses, da der indgår personfølsomme oplysninger i sagen.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i salgsområdet, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i montre med blandede salater og tilbehør samt køleskabe og kølerum i kælder herunder også på fersk kylling. Medarbejder har mundtligt redegjort for opvarmning og nedkøling og har fremvist relevant måleudstyr samt redegjort for holdbarhed af diverse opvarmede og nedkølede fødevarer herunder kogte hindbær. Virksomheden nedkøler i blæstkøler og der måles en korrekt temperatur på alle opvarmede, nedkølede fødevarer opbevaret på køl under tilsynet. Virksomheden anvender ikke tørrede bælgrugter, men udelukkende færdig tilberedte til salater og humus. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for opbevaring af plastikbøtter efter opvask herunder tørring inden disse samles samt opbevaring at ske til isterninger.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start virker blandingsbatteriet ikke i produktionslokalet ikke.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 40 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 Det Sunde Køkken, Lyngby ApS

Adresse Lyngby Hovedgade 76

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 39161451

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da medarbejder med det samme skifter batteri og der oplyses at de har et stort problem med blandingsbatteriet, og dette skal udskiftes. Virksomheden har flere vaske i produktionen, som der er blevet anvendt til håndvask.

Vejledt generelt om regler for faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Udsalgsmontre herunder kanter, fade og skeer, bordoverflader, emfang samt indvendigt i køleskabe i salgsområdet. Gulve, bordoverflader, indvendigt i kølerum herunder hylder og gulv samt indvendigt i opvaskemaskine i kælderlokaler med produktion. Vejledt konkret om øget frekvens på rengøring indvendigt i isterningemaskine.

Følgende er konstateret: Indvendigt i opvaskemaskine ved salgsområdet ses lettere røde belægninger .

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens blæstkøler.

Følgende er konstateret: I virksomhedens blæstkøler fremstår tætningslister samt indstikstermometer i stykker .

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling fra november 2023 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Virksomheden kan fremvise dokumentation på plastikbøtter der anvendes til opvarmede og nedkølede fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

26-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk