

# Kontrolrapport

Virksomhed **Frederiks Køkken**

Adresse Islevbrovej 54

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 26618118

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>21-02-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 24-03-2017	
Dato 09-03-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 29-02-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperaturer i køle inventar, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl, faciliteter til hygiejnisk håndvask. Set funktionelt termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktions områder herunder gulv, vægge, hylder samt køle inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Lille røremaskine fremstår med rust i bunden og gulvet fremstår med letter slid. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden informere at de har planer om vedligeholdelse. Vejledt konkret om brug af skriftlig vedligeholdelses plan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise et egenkontrol program og risikoanalyse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at de er udgået af det elektroniske egenkontrol program og de vil finde et nyt program. Vejledt konkret om egenkontrol program og risikoanalyse i forhold til sous vide og formatering. Set dokumentation for opbevarings temperatur, varmebehandling samt genopvarmning, nedkøling

