

Kontrolrapport



Virksomhed **Krohn's Køkken**

Adresse Gammel Lyngvej 2

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 31260000

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 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-03-2018



Tidligere kontrol

Dato 11-09-2017	
Dato 09-02-2017	
Dato 09-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer,

herunder temperaturer i køleindretninger med fødevarer.

Håndvaskefaciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionsområde, lager, buffetbord, opvaskeafdeling og

overflader. Vejledt om frekvens for rengøring ved blæsere i

køleindretninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Produktionsområde, lager, kølerum, opvaskeafdeling,

maskiner og overflader. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret

om frekvens for udskiftning af plast- og træredskaber.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set elektronisk egenkontrolprogram og

dokumentation for kontrol af temperaturer ved

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra

førrige kontrolbesøg til d.d. Konkret vejledt om styringsmetode,

evt. dokumentation, til indfrysning af ferske fisk til røgning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set

risikovurdering for fødevarerkontaktmaterialer udpeget som

god arbejdsgang.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

