

Kontrolrapport



Virksomhed **KJØWENHAVNER KOKKEN**

Adresse **Odden 3 A**

Postnr./By **7870 Roslev**

CVR-nr. **26147913**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
31-07-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 20-06-2018	
Dato 24-07-2017	
Dato 08-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer. Ok. Kontrolleret håndtering af fødevarer ved fremstilling af stjerneskud og burger. Sæbe og papirhåndklæde ved håndvask. Gennemgået procedurer for håndtering af opvask herunder korrekt adskillelse mellem snavset emner bl.a. service, håndredskaber og opbevaringsbøtter, samt renskede emner efter udtagning fra opvaskemaskine. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, opvask, håndteringsområde, kølerum, køleskabe, opvaskemaskine og lagerlokale. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation fra marts- juli måned 2018 for kontrol af køle-frostopbevaring, varemottagelse af køle- og frostvarer, varmebehandling og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret at anprisninger i virksomhedens menukort er i overensstemmelse med de faktiske forhold. Følgende er kontrolleret: Muslinger, rødspættefilet, røget laks, friskhakked oksekød til burger, hjemmelavet remoulade og agurkesalat.