

Kontrolrapport



Virksomhed **ApS Kok-Amok**

Adresse Jernbanegade 10, st

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 27588875

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

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

Denne kontrol, dato	
29-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 23-01-2017	
Dato 09-03-2016	
Dato 09-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndvaske faciliteter, opbevaringstemperatur på køl og frost, håndteringen af sous vide foregår ved 58 grader i 72 timer. ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at kartoffel skræller ikke anvendes så længer der ikke er mulighed for hygiejnisk placering.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse i produktions køkken i kælder og café køkken, her under køleenheder, opvask, udsuger. ingen anmærkninger. Generelt vejledt om frekvens for rengøring på svært tilgængelige steder i café køkkenet så som langs kanter bag udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation fra maj 2018 til d.d. på varemottagelse, opbevaringstemperatur på køl og frost, opvarmning, nedkøling, skyllevandstemperatur, udbringning. ingen anmærkninger. Generelt vejledt om at risikovurder ved sous vide produktion

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Generelt vejledt om at linke til egen hjemmeside. Virksomheden er ved at lave ny hjemmeside.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret anvendelse af sødestoffer og hummerfarve. ingen anmærkninger. Der er doseringsvejledning på begge tilsætningsstoffer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift