

# Kontrolrapport



Virksomhed **Kok Med Kul På ApS**

Adresse **Stevnsvej 94**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **35864377**

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.	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

**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

**29-05-2019**



## Tidligere kontrol

Dato	11-10-2018	
Dato	16-01-2017	
Dato	29-09-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. Opbevaring, adskillelse og håndtering af fødevarer på køl og frost herunder temperaturmålinger. Opbevaring af kolonialvarer på hylder. Der er indkøbt 4 nye termometer til måling af temperatur.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af bage afdeling herunder produktbærende borde, røremaskine, kølerum, samt tørvarerlager. Renholdelse af varmt køkken herunder ovne, komfur, kipsteger, emfang samt borde. Renholdelse af koldt køkken og opvaskeafdeling herunder produktbærende borde, kølerum, opvaskemaskine og gulve. Renholdelse af kølevogn herunder hylder og gulv.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af bagdør ind til køkken samt indgangsdør til virksomhed.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Bage afdeling, varmt køkken, koldt køkken, opvaskeafdeling samt lokale til opbevaring af service herunder inventar og udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

