

Kontrolrapport



Virksomhed **Freelance Kokken**

V/ Steen Jensen

Adresse Nordre Strandvej 119

Postnr./By 8240 Risskov

CVR-nr. 12500009

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-12-2017



Tidligere kontrol

Dato	08-12-2016	
Dato	11-11-2015	
Dato	01-12-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost - herunder stikvis temperatur. Kontrolleret at der kan fortages hygiejnisk vask og tørring af hænder, ok.

Nedkølingsprocedurer, ok. Set at virksomheden har et funktionsdygtigt termometer, ok. Set produktion af dagens ret, ok. Procedurer vedr. overholdelse af kølekæden ved transport af fødevarer, ok.

Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. Kontrolleret virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte samt procedurer vedr. desinfektion af udstyr mm, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køle/fryse enheder, produktbærende flader, opvaskemaskine, pålægsmaskine, varmekasser samt omklædning og personale toilet. Vejledt virksomheden om frekvens for renholdelse af hylde til gryder på lageret, da der er spindelvæv under bordpladen. Vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af virksomhedens køkken og inventar, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse/egenkontrolprogram for opbevaring, opvarmning



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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Freelance Kokken**

V/ Steen Jensen

Adresse Nordre Strandvej 119

Postnr./By 8240 Risskov

CVR-nr. 12500009

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og nedkøling fra sidste tilsyn til d.d. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af cuvettesteg, æggeblommer og leverpostej, ok.

Emballage m.v.: Virksomheden anvender ikke egnede plastikspande til nedkøling af fødevarer. Vejledt generelt om anvendelse af egnede emballage typer til varme fødevarer. Vejledt om datablade for styring af korrekt emballage til fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-12-2017

Dato