

Kontrolrapport

Virksomhed **KITZCHEN ApS**

Adresse **Brovejen 386**

Postnr./By **5500 Middelfart**

CVR-nr. **38783246**

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.	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

22-11-2018



Tidligere kontrol

Dato	29-08-2017	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperaturer i køl og frost samt

procedurer for nedkøling af lasagne

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende områder: vægge, gulve

og borde i køkken, bagerafsnit, tørlager og personalet toilet samt

rengøring af isterningmaskine

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Risikoanalyse for opvarmning og nedkøling.

Vejledt om udarbejdelse af risikoanalyse på varmrøgning af

kød.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation

for udført egenkontrol på områderne varermodtagelse,

opvarmning, nedkøling og temperaturregistrering af køl fra 1.

september 2018 indtil dags dato

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende

fødevarer: parma skinke. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning:

Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af

producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er

kontrolleret: foliebakker og 2 forskellige plastfilm



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed