

Kontrolrapport

Virksomhed **Kay's Kitchen**

Adresse Neergårds Alle 5

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 38937375

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.	1
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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-09-2020



Tidligere kontrol

Dato	28-10-2019	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret adskillelse under produktion og tidsstyring. Vejledt om at kølekæden ikke brydes ved håndtering. Ingen anmærkninger. Temperaturen i virksomhedens kølemontre måles generelt til lidt højere temperatur (6,2 - 7,8°C). Den højere temperatur kan skyldes øget aktivitet ved kontrol tidspunkt. vejledt om at justere temperaturen i virksomhedens kølemontre så det sikres at temperaturkravet altid kan overholdes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og udleveringsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse, egenkontrolprogram og dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og varmeholdelse for 2020. Set egnet termometer til måling af CCPér. Vejledt om at FVST som udgangs punkt ikke acceptere fremvisning af elektronisk egenkontrol på telefon. Større skærm skal være tilgængelig.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Kay's Kitchen**

Adresse Neergårds Alle 5

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 38937375

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om at virksomheder som markedsfører sig på egen hjemmeside skal vise de seneste fire kontrolrapporter/kontrolresumeer på et synligt sted på hjemmesiden.

Mærkning og information: Virksomheder skilter med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de kan mundtligt redegøre for allergene ingredienser i fødevarerne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter og CVR nummer via virk.dk



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-09-2020

Dato