

Kontrolrapport



Virksomhed **Fresh Kitchen**

Adresse Skyttehusene 64

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 40767754

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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

19-01-2021



Tidligere kontrol

Dato	16-12-2020	
Dato	31-07-2020	
Dato	13-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende

fødevarer i køleenheder, adskillelse og tildækning, samt

faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Virksomheden har en lille rest soltørrede tomater tilbage, som

de kasserer i forbindelse med tilbagetrækning af semi dried

soltørrede tomater i strimler, nettovægt 1 kg.

Følgende er konstateret: Ved tilsyn start opbevares 4 høje

gastrobakker med 2 stabler af rå hakkebøffer i hver.

Virksomheden oplyser at bøfferne er ved at tø op. De øverste

bøffer måles til temperaturer mellem 10,9 og 11, 8 grader C.,

men de resterende bøffer måles til under 5 grader C.

Virksomheden sætter straks bøfferne på køl og vil fremadrettet

tø fødevarer op, således at kølekæden ikke brydes.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Konkret vejledt om at optøning altid skal foregå således at

kølekæden ikke brydes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Kølerum, bordoverflader, varmeplade, grill og friture i

produktionsområde.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Fresh Kitchen**

Adresse Skyttehusene 64

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 40767754

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Soltørrede tomater i 1 kg. poser.

Ingen anmærkninger.

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

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-01-2021

Dato