Kontrolrapport

Virksomhed	**Nordsjællands Kogekone Service**
	v/ Kim Jensen
Adresse	Ny Mårumvej 227
Postnr./By	3200 Helsinge
CVR-nr.	26596866

Denne kontrol, dato	
24-03-2021	☺

Tidligere kontrol	
Dato 15-09-2020	☺
Dato 16-05-2019	☺
Dato 22-11-2018	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken, lager og salgsområde. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, herunder koldt og varmt vand, sæbe og papir.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskærpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Stegte Schnitzler, stegte hakkebøffer og ovnbagte kartoffelter stod på køkken bordet og i stikvogn i køkkenet ved tilsynets start. Målt med overflade termometer på hakkebøffer, 23 grader, schnitzler 20.3 grader ovnstegte kartofler 20.7 grader. Målt opbevarings temperatur i køkken 20.5 grader. Virksomheden havde følgende bemærkninger : det er alt samme på vej til at blive kølet ned. Virksomheden opvarmner fødevarerne igen og laver ny nedkøling.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt konkret om regler for nedkøling af færdig tilberedt fødevarer.

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed	**Nordsjællands Kogekone Service**
	v/ Kim Jensen
Adresse	Ny Mårumvej 227
Postnr./By	3200 Helsinge
CVR-nr.	26596866

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktions køkken med inventar og udstyr og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktions køkken med inventsr og udstyr samt lager. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser at de skal have gravet lager gulv op og ordnet afløb inden at nyt gulv støbes og overflade behandles. Virksomheden har kontakt til håndværker, men de er ikke kommet endnu, virksomheden rykke for opstart.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning, nedkøling og ph måling fra 1/10-2020 til dags dato.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Vejledt om mere synlighed af skilt, salg/overdragelse af fødevare ofte sker uden foran døre.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

24-03-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift