

Kontrolrapport

Virksomhed **KØKNET APS**

Adresse **Rugårdsvej 286**

Postnr./By **5210 Odense NV**

CVR-nr. **37629588**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

16-04-2021



Tidligere kontrol

Dato	20-08-2020	
Dato	11-11-2019	
Dato	12-09-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen sker som kontrol i 2. led med tilbagekaldelsen af hakket svinekød 8-12% fedt fra kødgrossisten

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden modtog 2, 5 kg. Hakket svinekød 8-12 % fedt fra leverandør den 9. april 2021, virksomheden fik besked på tilbagekald den 13. april 2021 fra leverandør og kødet blev kasseret srtaks, der var ikke håndteret noget af kødet ved besked på at den skulle tilbagekaldes.

Der er taget billeder af varemodtagelse og besked på tilbagekald fra leverandør af svinekød 8-12% fedt på kontrolbesøget

Virksomheden redegjorde for procedurer for håndtering af tilbagekald og tilbagetrækning af fødevarer som er i overensstemmelse med hvad der er beskrevet i egenkontrolprogrammet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende områder: vægge, gulve og borde i køkken.ok

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse varemodtagelse, varmebehandling, nedkøling og opbevaring af kølevarer

Køkkenet åbnede først tirsdag den 6.april 2021.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens CVR-nr. ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed