

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det gode køkken, Ulfborg**

Adresse **Holmegade 35**

Postnr./By **6990 Ulfborg**

CVR-nr. **29189927**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-01-2022



Tidligere kontrol

Dato	13-08-2020	
Dato	20-02-2019	
Dato	10-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt

opbevaringstemperatur i kølerum og kontrolleret tildækning af fødevarer. Kontrolleret procedure ved varmebehandling af middagsretter og set virksomhedens termometer, der anvendes til måling af kernetemperatur. Kontrolleret virksomhedens procedure for anvendelse af desinfektionsmiddel og kontrolleret at desinfektionsservietter er godkendt med journalnummer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af kølerum og opvaskeafsnit. Følgende er konstateret: Gitter for kondensator i kølerum fremstår svært belagt med vækstansamlinger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, Vejledt konkret om metode til renholdelse heraf.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring ved vareindlevering, herunder 2 ydre døre. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens skriftlige risikoanalyse og egenkontrolprocedure for varmebehandling af fødevarer. Set dokumentation for udført egenkontrol i forbindelse med varmebehandling i perioden januar 2021 til d.d. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det gode køkken, Ulfborg**

Adresse Holmegade 35

Postnr./By 6990 Ulfborg

CVR-nr. 29189927

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procedure for oplysning om allergener. Kontrolleret at virksomheden på forespørgsel kan oplyse om det allergene indhold i fødevarer udbudt til salg og at der i virksomheden er opsat skiltning hvoraf det fremgår, at virksomheden på forespørgsel kan oplyse om allergener. Følgende er kontrolleret: Hønsekødssuppe, rabarbersuppe, flute til hønsekødssuppe, håndmad med rullepølse og thekage med æble. Medarbejder har mundtligt redegjort for det allergene indhold via faste opskrifter og ud fra mærkningen af de enkelte ingredienser som indgår i retterne. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

28-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk