Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **LEE'S KITCHEN ApS**

Adresse	Åboulevard 13
Postnr./By	1635 København V
CVR-nr.	42869112

Denne kontrol, dato	
25-02-2022	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

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

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevaregrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. 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: Beholder med tilberedt ris nedkølet i går er målt til en kernetemperatur på 17,1 grader C. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kasseres og der ændres på proceduren for nedkøling. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt konkret om procedure for nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde og opvaskeafsnit.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrolprogram med risikoanalyse for opbevaring, varemodtagelse og opvarmning. Dokumentation for opbevaring, varemodtagelse, opvarmning og varmholdelse for februar 2022. Der er desuden fremvist funktionelt

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **LEE'S KITCHEN ApS**

Adresse Åboulevard 13
Postnr./By 1635 København V
CVR-nr. 42869112

Tilsynsførendes bemærkninger

måleudstyr.
Det indskærpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: Der kan ikke fremvises risikoanalyse for nedkøling og dette er ikke udpeget som et kritisk kontrolpunkt. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det udfyldes. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt konkret om risikoanalyse, egenkontrol samt dokumentation for nedkøling.
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.
Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikoanalyse, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi samt registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

25-02-2022
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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