

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KITZCHEN ApS**

Adresse Brovejen 386

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 38783246

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

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

Denne kontrol, dato

26-07-2022



Tidligere kontrol

Dato 28-06-2019	
Dato 22-11-2018	
Dato 29-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende i foodtruck (bus) på adressen: Adskillelse og håndtering af rå og spiseklare produkter på køl, faciliteter til hygiejnisk håndvask, øvrige vaske til produktion, opbevaringstemperatur i kølefaciliteter samt kontrolleret procedurer for varmebehandling af burgerbøffer til minimum 75 grader. Kontrolleret mundtlige procedurer for anvendelse af håndvasker efter håndvask, ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for kontaminering af fødevarer. Konkret vejledt om løsningsforslag til hygiejnisk anvendelse af handsker, herunder skift mellem hver håndvask.

Følgende er konstateret: Ved kontrolbesøget optør virksomheden vakuumpakket laksemousse og vakuumpakket svinekam i kantiner på stikvogn ved rumtemperatur i produktionskøkken. Personalet forklarer, at de to produkter har ligget til optøning i ca. 2,5 timer. Da leder møder ind i køkkenet forklarer lederen, at det ikke er korrekt optøningsprocedurer og lederen kasserer produkterne med det samme, da lederen med termometer konstaterer, at produkterne er for varme. Lederen forklarer, at optøning af kølekrævende fødevarer normalvis foregår på køl ved max 5 grader. Virksomheden fremviser fem øvrige vakuumpakkede poser med svinekam i skiver som ligger til optøning i køleskab ved max 5 grader.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KITZCHEN ApS**

Adresse Brovejen 386

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 38783246

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for optøning, herunder at optøning skal foregå ved en temperatur som sikrer, at produktet ikke bliver farligt.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af foodtruck (bus) med bordoverflader, køleskuffer, emfang, stegeplade og disk ved servering samt renholdelse af produktionskøkken i restaurant, herunder vægge, bordoverflader og gulve.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og varmebehandling fra juni 2022 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for optøning ved max 5 grader.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Generelt vejledt om regler for ophængning af kontrolrapport. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til ophængning af kontrolrapporten på ydersiden af foodtruck.

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

26-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk