

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The Catering Kitchen**

Adresse Lindevangs Alle 3, St

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 42428124 Aut.nr. 6859

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: medarbejderne håndterer råvarer og fødevarer iført rene handsker og skifter handsker regelmæssigt og ved behov. Fødevarernes indpakning og emballering foregår uden anmærkninger. Med luftføletermometer temperatur målt til 4,3 grader i kølerum 1 - uden anmærkninger. Ingen fremmedlegemer observeret i råvarer såvel som varmebehandlede fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: I køkkenet kontrolleret periodisk rengøring, rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage samt rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer (tørvarelager og kølerum) uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vedligehold af gulve i det varme køkken, hjul på sticks, tørvarelager, kølerum 1 og 2 og selve køkkenet.

Følgende er konstateret: rust på hjul på 3 sticks, dør til kølerum 1 gummilister, særligt nederste gummiliste + rust. Gulvet i det varme køkken revner.

Da virksomheden oplyser at gulvet er i proces med udlejer og de er i gang med at udskifte hjulene på sticksene er forholdene under de foreliggende omstændigheder vurderet som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om udskiftning af rusten inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur i kølerum 1 og 2, varmebehandling, nedkøling og varemodtagelse i januar.

Årlig revision kontrolleret gennemført uden anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter:

23-01-2023

Dato

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The Catering Kitchen**

Adresse Lindevangs Alle 3, St

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 42428124

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risikooplysninger gennemgået og "ingen alternativ varmebehandling" annulleres.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for madfilm, salatspande, og kondibøtter herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevare, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med specifikke migrationsgrænser og dual use additiver, udsteder af erklæring og underskrift.

Fødevarestyrelsen

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

23-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk