

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kul huset**

Adresse Carlsensvej 8

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 35844198

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

07-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 29-11-2022	
Dato 18-11-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 28-09-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken, køletemperaturer på fødevarer i køleenheder, gennemgået nedkølingsmetode, holdbarhed på kogt pasta, adskillelse imellem rå kød og buffet-håndtering.

Vejledt konkret om måling af kernetemperatur ved eks. nedkøling.

Følgende er konstateret: dobbelt skabsfryser er ved kontrolbesøgets start -5 grader C., istedet for -18 grader C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da personale flytter nogle fødevarer til anden fryser og vurdere at andre varer bruges indenfor kort tid. Fødevarene er lettere optøet.

Vejledt konkret om at kontrollere køle -og fryse enheder og forholde sig til en evt. temperaturstigning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af buffet-område, barområde, kølerum med ventilator og overflader i køkken.

Følgende er dog konstateret: på gulv, under inventar, ses indtørret og tabte rester af ældre dato, Isterningmaskine har gulig kalkaflejninger indvendigt, denne rengøres under besøget.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 **Kul huset**

Adresse Carlsensvej 8

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 35844198

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om renholdelse i kroge og hjørner og evt. brug af rengøringsplan samt øget frekvens for rengøring af isterningmaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling, fra sidste besøg til dags dato.

Dog vejledt om at dokumentere faktiske målinger, der dokumenteres dagligt for nedkøling fra kl. 13- til kl. 15, alle køleenheder er dagligt 5 grader c. og ved hver varemottagelse dokumenteres 4 eller 5 grader C.

Kontrolleret: udstyr, indstikstermometer, til at udføre korrekt egenkontrol.

Følgende er konstateret: Virksomheden måler med overfladetermometer, i virksomhedens egenkontrolprogram står at der måles med indstikstermometer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for egenkontrol og udstyr.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Oplyst om visning på egen hjemmeside, hvis virksomheden har hjemmeside.

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

07-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift