

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **K. H. Service ApS**

Adresse **brillerne 9**

Postnr./By **2840 Holte**

CVR-nr. **40307737**

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

18-04-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i køleskabe, set måleudstyr, mundtlige procedurer for opvarmning af burgerbøf samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionslokale og på personaletoliet. Ydet konkret vejledning om regler for oplysning til kunden om risikoen ved spisning af ikke gennemstegt hakket oksekød.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køleskabe, udugning, produktionsoverflader og gulv i produktionsområde samt renholdelse af opvaskeområde og personaletoliet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af tætningslister i kølemøbler.

Kontrolleret: skadedyrssikring af lokaler, hvor der opbevares fødevarer.

Følgende er konstateret: virksomheden opbevarer drikkevarer og en fryser med fødevarer i et skur, der ikke er tilstrækkelig skadedyrssikret, idet der er synlige sprækker i dør til det ene lokale og skur slutter ikke tæt mellem væg og loft.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af fødevarer i skadedyrssikret lokaler.

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 **K. H. Service ApS**

Adresse **brillerne 9**

Postnr./By **2840 Holte**

CVR-nr. **40307737**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse og opbevaring af fødevarer, der skal opbevares på køl. . Ydet konkret vejledning om at tilpasse risikoanalysen til øvrige aktiviteter.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: okseinderlår, burgerbøf og kyllingbryst. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter .

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe middel og er omfattet af Stikprøvebaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Fødevarestyrelsen

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

18-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk