

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Gode Køkken ApS**

Adresse **Holkebjergvej 63**

Postnr./By **5250 Odense SV**

CVR-nr. **44193019**

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

22-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaringstemperaturer i køle- og fryserum samt procedurer for optøning af svinekød i kølerum. Kontrolleret uden anmærkninger: Rydelighed omkring udendørs affaldsområde samt toiletfaciliteter til personalet. Kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for anvendelse af indstikstermometer ved varmbehandling og nedkøling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: På kartoffelskræller i køkkenet ses der ansamlinger af indtørret skræller og små dyr på beholder med kartoffelskræller.

Virksomheden oplyser at den skal rengøres i dag, og at de vil have fokus på at holde den ren. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

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 **Det Gode Køkken ApS**

Adresse **Holkebjergvej 63**

Postnr./By **5250 Odense SV**

CVR-nr. **44193019**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse varemottagelse, opbevaring, varmbehandling og nedkøling. Vejledt konkret om en løsningsmulighed for uddybning af beskrivelsen i risikoanalyse, herunder vækst af sygdomsfremkaldende bakterier.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er link til Findsmiley.dk på virksomhedens hjemmeside. Vejledt konkret om en løsningsmulighed for at sikre at linket virker korrekt.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og 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.

Fødevarestyrelsen

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

22-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk