

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Hahnemanns køkken**

Adresse Sankt Kjelds Plads 14

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 44032163

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
13-09-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 22-06-2023	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Barområde, produktionsområder og lager i kælder, herunder gulve, vægge, lofter, produktionsoverflader og -udstyr, reoler, køle-/fryseinventar, kølerum og fryserum.

Følgende er konstateret: Tætningsliste i kølerum i kælder fremstår med sorte ansamlinger af formodet skimmel. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: spiseområde, produktionslokaler og lager i kælder, herunder yderdøre og vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

Fødevestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hahnemanns køkken**

Adresse Sankt Kjelds Plads 14

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 44032163

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling, fra sidste kontrolbesøg og til d.d. Vejledt virksomheden om at overholde egen frekvens for dokumentation.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: mælk, yoghurt og ost iflg. faktura. Ingen anmærkninger.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 90-100 %, herunder er følgende kontrol foretaget: kontrol af opgørelser over økologiprocenten i maj-juli. Stikprøvevis krydskontrolleret af dokumentation for regnskab stemmer overens med faktura. Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager. Virksomheden anpiser med det økologiske guldmærke i butiksområde. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

13-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift