

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kokkens lille køkken**

Adresse Svendborgvej 226

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 43054783

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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, 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

27-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 17-08-2023



Dato 05-07-2023



Hygiejne: Rengøring

Dato 15-06-2023



Emballage m.v.

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i det varme og kolde køkken, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder samt opbevaring af fødevare med og uden kølekrav.

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser at rester fra frokost ordninger, kommer retur til virksomheden, og for eksempel pålægsrester anvendes til fond. Virksomheden oplyser at deres kunder sætterne fødevarerne på køl og så tager virksomheden dem med retur dagen efter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om for hygiejnisk opbevaring og kontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis renholdelse af køkken herunder emfang, salgsdisk, produktionsborde, hylder på lager og i det varme køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Kokkens lille køkken**

Adresse Svendborgvej 226

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 43054783

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret varemottagelse, opbevaring, varmbehandling, nedkøling og varmholdelse siden 14. juli 2023, virksomhedens egen fastsatte frekvens er 1 gang pr. uge.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det vil fremover blive lavet. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarelovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: Virksomheden har beskrevet i deres risikoanalyse for transport af kølekrævende fødevarer, at de transporterer de kølekrævende fødevarer inden for 1 time. Det er ikke beskrevet hvordan de sikrede at kølekæden ikke bliver brudt under transport til andre fødevarevirksomheder over eller under bagatelgrænsen. Der blot risikovurderet på snavs, skadedyr og transport tid, og ikke på temperaturkravende. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Vejledt generelt om reglerne for transport af kølekrævende fødevarer.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret hamburgeryg, spejepølse, italiensk salat og rygeost for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" eller "sidste anvendelsesdato" ikke er overskredet.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Tarteletter, kyllingebryst, hamburgerryg og fynsk rygeost. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt om reglerne for tilstrækkelig sporbarhedsdokumentation ved køb fra engros supermarkeder og detail supermarkeder. Vejledt generelt om reglerne for sporbarhed et led frem.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Plastbøtte med fond og

Fødevarestyrelsen

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

27-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kokkens lille køkken**

Adresse Svendborgvej 226

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 43054783

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

vacuumposer.

Fødevarestyrelsen

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

27-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk