

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 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	
23-11-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 13-09-2023	
Dato 22-06-2023	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i opvaskeafdeling, opbevaringstemperaturer i kølerum og køleinventar i produktionskøkken samt tildækning og adskillelse af fødevarer og emballage under opbevaring.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af rent arbejdsbeklædning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken herunder gulv, vægge, bordoverflader, indvendig i køleinventar med tætningslister samt kølerum i kælderen herunder ventilationsgitter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemottagelse samt dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse for indeværende måned. Det oplyses at virksomheden har skiftet elektronisk egenkontroludbyder i midten af oktober 2023.

Fødevestyrelsen

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

2 timer 35 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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. På tilsynet er virksomhedens primære aktiviteter gennemgået og på den baggrund ændres hovedbranchen fra

Serveringsvirksomhed - Restauranter m.v. - DD.56.10.99 til Specialforretning - Bager m.v. - DD.10.71.20.

Særlige mærkningsordninger: Virksomheden er vejledt generelt om regler for økologificering ved mærkning af færdigpakket fødevarer med det grønne EU-blad og anprisning af økologi for uemballeret brød og kager.

Vejledt konkret om mulighederne for udarbejdelse af indeks og økologiske egenkontrolprocedurer.

Fødevarestyrelsen

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

23-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift