

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	2
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.	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

20-02-2024



Tidligere kontrol

Dato **22-08-2023**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt stikprøvevis opbevaringstemperatur, adskillelse og tildækning af fødevarer i virksomhedens køleenheder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Virksomhedens kartoffelskræller fremstår med større mængder af indtørrede produktrester omkring kanter og låg. Låget fremstår med uidentificerbare sorte belægninger som fremstår forkalket. Der er større ansamlinger af ældre kartoffelrester og uidentificerbart materiale langs kanter ved låg. Der er grønne belægninger omkring "vinduet" i kartoffelskrælleren.

Virksomheden forsøger under tilsynet at skille kartoffelskrælleren fra hinanden for yderligere kontrol af rengøringen. Det lykkedes ikke at skille maskinen ad. Virksomheden oplyser at der enten gøres rent eller at maskinen kasseres.

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

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se, det må vi finde en løsning på.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke udarbejdet en risikoanalyse for aktiviteten opbevaring af frostvarer og risikoanalysen mangler enkelte steder uddybning af virksomhedens styrende foranstaltninger.

Virksomheden har udpeget virksomhedens kritiske aktiviteter og oplyser at de opdaterer risikoanalysen med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for egenkontrol og risikoanalyse.

Følgende er stikprøvevist kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for aktiviteten varmebehandling i perioden fra 1/10/2023 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af condibøtter som tilsigtet af producenten. Generelt vejledt om reglerne for sporbarhed og anvendelse af fødevarekontaktmaterialer.

Fødevarestyrelsen

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

20-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk