

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kokke-smedjen**

Adresse **Ragnagade 7**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **36282509**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 4        |
| Vedligeholdelse                    | 2        |
| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <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

**20-11-2023**



## Tidligere kontrol

|                     |            |  |
|---------------------|------------|--|
| Dato                | 23-11-2022 |  |
| Dato                | 29-09-2022 |  |
| Dato                | 25-08-2022 |  |
| Hygiejne: Rengøring |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, samt adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer for fødevarer på køl og frost. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende opvarmning, herunder korrekt brug af termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenområde, herunder gulve, vægge, lofter, emfang og opvaskemaskine.

Bødeforelæg på 5.000 kr fremsendt. Følgende er konstateret: Under bardisk i spiseområde ses der i hjørner rotte ekskrementer af ældre dato. Umiddelbart op ad opbevares der tallerkner og vin i åbne kasser. I kælderområde ses der under reoler rotte ekskrementer af ældre dato, og der ses på opbevaret inventar på reol potespor. Under inventar i køkkenområde ses der snavs og produktionsrester af ældre dato. Enkelte kølelister i køleinventar i køkkenområde fremstår med sorte ansamlinger af formodet skimmel. Ydet konkret vejledning og rengøring og desinfektion efter skadedyr.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får gjort rent med det samme.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Stand af lokaler og

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kokke-smedjen**

Adresse Ragnagade 7

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 36282509

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

inventar. Følgende er konstateret: Bardisk fremstår flere steder med afslidt maling, og der ses tydeligt rå træ. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for stand af overflader.

Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Følgende er konstateret yderdør til lukket udelokale hvor der opbevares fadølsanlæg og fustager, holdes ved tilsynet åben med krog. Der er modtaget grøntvarer som opbevares på en vogn på terrasse. Under terrasse ses der rotte ekskrementer af ældre dato. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi holder den lukket. Konkret vejledt virksomheden om muligheden for opsætning af dørpumpe. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring og opvarmning fra juli 2023, og til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer iflg. [www.virk.dk](http://www.virk.dk), samt virksomhedens risikooplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

20-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)