

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det gode køkken, Ulfborg**

Adresse Holmegade 35

Postnr./By 6990 Ulfborg

CVR-nr. 29189927

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
<b>03-05-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-01-2023	
Dato 28-01-2022	
Dato 13-08-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ok. Greb på en vandhane er itu, men virksomheden oplyser at der er bestilt ny. Ok. Gennemgået procedurer for genopvarmning, nedkøling og modtagelse af kølekrævende fødevarer. Virksomheden har redegjort for temperaturkontrol i forbindelse med aktiviteterne. Ingen anmærkninger. Procedurer for vurdering af fødevarer med overskrenden bedst før dato, der anvendes til baging, er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i 2 kølerum, herunder inventar, gulv og vægge samt fordampere uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Følgende er konstateret: Virksomheden har ingen risikoanalyse på aktiviteten nedkøling af fødevarer og varmholdelse. Ved tilsynet oplyser virksomheden at der nedkøles rester og varmholdes fødevarer til udportionering.

I dokumentationen foretages der dog dokumentation af varmholdelse på trods af at der ikke foreligger en risikoanalyse. Generelt er der ikke overensstemmelse mellem udpegede

Fødevarestyrelsen

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

1 time

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 **Det gode køkken, Ulfborg**

Adresse Holmegade 35

Postnr./By 6990 Ulfborg

CVR-nr. 29189927

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

CCP'er i risikoanalysen, beskrevne procedurer og udført dokumentation. Virksomheden er vejledt omkring gennemgang af aktiviteter og revision af egenkontrolprogram således det er gældende og tilpasset for nuværende aktiviteter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Programmet vil blive revideret.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

03-05-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift