

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **H. Kitchen**

Adresse Fiolstræde 26, st th

Postnr./By 1171 København K

CVR-nr. 39353865

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.	
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	
26-09-2024	

Tidligere kontrol	
Dato 29-08-2024	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 14-05-2024	
Dato 03-04-2024	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

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: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anvender ikke engangsklude til at komme i bunden af bølter med fisk længere.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I virksomhedens opvaskemaskine i under etagen ses der i kanter og hjørner på indersiden i lågen massive ansamlinger af lyserøde belægnings der kunne tyde på bakterievækst, i opvaskebakken ses der ansamlinger af kalk samt massive lyserøde slimede belægnings. Ved gulvet i kanter

Fødevarestyrelsen

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

46 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **H. Kitchen**

Adresse Fiolstræde 26, st th

Postnr./By 1171 København K

CVR-nr. 39353865

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og hjørner ses der sorte ansamlinger fra tabte fødevarer af ældre dato, i et lille køleskab ses der på indersiden på bagvæggen slimede gullige belægninger. I rummet opbevare virksom åbne poser med sukker, ris og bakker med æg.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det får vi gjort rent Vejledt virksomheden om frekvens for rengøring samt om efterfølgende desinfektion

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemottagelse, under opbevaring og opvarmning fra forrige kontrol besøg til d.d. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. ingen anmærkninger
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Fødevestyrelsen

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

26-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift