

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordsjællands Kogekone Service**

v/ **Kim Jensen**

Adresse **Ny Mårumvej 227**

Postnr./By **3200 Helsingø**

CVR-nr. **26596866**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-11-2024



Tidligere kontrol

Dato	29-04-2022	
Dato	22-09-2021	
Dato	01-06-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, sæbe og engangspapir, opbevaringstemperatur i køleinventar i køkken, lager i engangslokale samt opbevaringstemperatur i køletrailer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, herunder opvaskemaskine, røremaskine, gulve og vægge på lager, i køkken samt i køletrailer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken, herunder gulve, klinker på væg, lager i indgangslokale samt kølevogn. Vejledt konkret om vedligeholdelse af jernhylder i glaskøleskab i lager i engangsparti, da hylder fremstår rusten og der opbevares uemballeret fødevarer på hylder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling samt pH-måling fra maj 2024 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. vik.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk