

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kul huset**

Adresse Carlsensvej 8

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 35844198

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

17-12-2024



Tidligere kontrol

Dato 25-09-2024	
Dato 31-03-2023	
Dato 07-02-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken og bareområde, procedurer for buffet-servering og kassering af evt. rester ved lukketid og brug af lange tag-tænger, målt køletemperaturer i kølerum og disk til fersk kød, procedurer for opbevaring af fersk kød i "sandwich"-køler i køkken herunder fersk laks.

Vejledt konkret om opbevaring af fersk fisk ved max. 2 grader C., indtil tilberedning/servering påbegyndes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken og kølerum med overflader, tørvarelager og område med buffet.

Drøftet brug af rengøringsplan med fokus på svært tilgængelige steder eks. ventilator i kølerum, el-skab i sodavand-rum, under opvaskemaskine og lign.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: bordflader i køkkenet.

Vejledt konkret om hele og tætsluttende loftplader i køkken og andre lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse for: varemodtagelse, opvarmning og nedkøling, fra juli 2024 til dags dato.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Kul huset**

Adresse Carlsensvej 8

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 35844198

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om regler for varmholdelse b.la over/under 3 timer og temperaturkrav.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol samt link til findsmiley.dk på egen hjemmeside.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

17-12-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift