

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **FarsKokken**

Adresse **Adelgade 99**

Postnr./By **8660 Skanderborg**

CVR-nr. **42356999**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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. Vises 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	
<b>14-10-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 23-10-2024	
Dato 13-03-2023	
Dato 13-12-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået kvalitet og hygiejnisk håndtering af skåret grønt i køledisk. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. opbevaring af fødevarer på køl. ingen anmærkning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

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

Følgende er konstateret: i baggang hvor virksomheden opbevare køleskabe med grønns ses der på gulvet sorte belægninger. I køleskabe ses der i bunden rødlige og sorte belægninger. Listen under lågen ses der sorte belægninger. På glasset ses der rander af indtørret belægninger. I køkkenet under inventar og borde ses der produktionsrester som ikke er fra dagens produktion.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får jeg styr på.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt generelt om, at reglen gælder for alle relevante lokaler, som hører til fødevarer virksomheden, f.eks. også toiletrum og emballagelager.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for

Fødevestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **FarsKokken**

Adresse Adelgade 99

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 42356999

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: i virksomhedens risikoanalyse er varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling udpeget til kritiske kontrol punkter med en ugentlig frekvens for dokumentation. Der er ikke dokumenteret noget siden d. 14.08.2025. det er 9 uger uden kontrol og dokumentation af kritiske kontrolpunkter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg er kommet lidt bag ud.

Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

14-10-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift