

Kontrolrapport

Virksomhed **Den Gode Kok**

Adresse **Følager 2**

Postnr./By **2500 Valby**

CVR-nr. **38459910**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-04-2019



Tidligere kontrol

Dato **03-10-2018**



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse, besøget har ikke givet anledninger til anmærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, og varmholdelses temperaturer, adskillelse af fødevarer på køl, faciliteter til hygiejnisk håndvask samt gennemgået mundtlige procedure for måling af opvarmning og varmholdelses temperaturer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktions område og spise område herunder gulv, vægge, hylder, opvaskemaskine, ovn samt køle inventar. Gennemgået procedure for desinfektion efter opvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktion og spise område herunder gulv, vægge, hylde samt køle inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set skriftlig dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning samt varmholdelses for perioden sidste tilsyn til dags dato. set funktionelt termometer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Den Gode Kok**

Adresse **Følager 2**

Postnr./By **2500 Valby**

CVR-nr. **38459910**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- nummer jf. cvr virk.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

02-04-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift