

Kontrolrapport



Virksomhed **Det Grønne Køkken Svendborg**

ApS

Adresse Tinghusgade 3

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 38851330

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
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

08-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	11-12-2018	
Dato	05-12-2018	
Dato	27-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, temperaturer i køle- og fryseenheder, håndtering af fødevarer beregnet til buffet herunder bl.a. styring af 3-timers retningslinje samt Ta' ting/bestik ved fødevarerne

Følgende er konstateret: På kontrolbesøget var der ikke adgang til håndvask da der lå emballage i form af pap på gulvet lige foran håndvasken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for håndvaske i en fødevarevirksomhed.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Vejledt konkret med løsningsforslag om eventuel opsætning af hylder for bedre adskillelse imellem arbejdstøj og privattøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af vaskbare overflader i biuffetområde, produktionskøkken samt lagerlokale.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed

