

# Kontrolrapport



Virksomhed **Krunch Cateringkøkken**

Adresse Øresundsvej 14, 2

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 29154473

| 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                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <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

30-08-2019



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 11-09-2018 |  |
| Dato | 29-08-2017 |  |
| Dato | 05-01-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsflader i kold og varmt køkken. Følgende er konstateret: Enkelte lister i køleenheder i køkken og rundt langs kanter fremstår beskidt og langs skab i omklædning ligger der lidt skidt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring. Vejledt konkret om rengøring svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Gulv i køkken, produktionsflader. Ingen anmærkninger. Kontrolleret: Lister i køleenheder i bar og køkken. Følgende er konstateret: 3 lister i køleskab i køkken fremstår med revner og i stykker. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om hele vaskbarflader.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret skriftelige udarbejdelse af risikoanalyse og egenkontrolprogram tilpasset virksomhedens aktiviteter herunder modtagerkontrol,



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Krunch Cateringkøkken**

Adresse Øresundsvej 14, 2

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 29154473

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling. Ingen anmærkninger. Kontrolleret stikprøvevis dokumentation for modtagerkontrol, opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling for perioden April 2019 til d.d. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

30-08-2019

Dato