

Kontrolrapport



Virksomhed **KOKKEN**

V/KETTY JUUL LARSEN

Adresse Gl. Skivevej 57

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 12835272

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

07-02-2020



Tidligere kontrol

Dato	16-04-2018	
Dato	27-10-2016	
Dato	28-08-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret forum til toilet. Følgende er konstateret: I forrum til toilet lå der oven på skabe rent arbejdsbeklædning samt på reol blev der opbevaret fødevarekontaktmaterialer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt gernelt om regler for forrum til toilet.

Følgende er kontrolleret: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus

(roskildesyge), hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark. Ydet generel vejledning om "nulstilling" af køkken. Ydet generel vejledning om at hepatitis A (smitte via leverbetændelse) også er virus der kan smitte via fødevarer.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke arbejdsgange for "nulstilling" af køkken,

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 31 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **KOKKEN**

V/KETTY JUUL LARSEN

Adresse Gl. Skivevej 57

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 12835272

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om nulstilling af køkken.

Kontrolleret opbevaring af fødevarer lille kølerum.

Følgende er konstateret: Under kølemotor (køleventilation) på samt i loft ved ventilation masive kondens dryp.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet at fødevarer der stod under var vacumeret. Vejledt gennem om risiko for kontaminering af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret virksomheden gode arbejdsgange for rengøring og desinfektion af overflader samt godkendte rengøring midler i forhold til virus.

Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke redegøre for om rengøringsmidlet er godkendt i forhold til virus.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Interview af medarbejder i køkken om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyge).



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-02-2020

Dato