

Kontrolrapport



Virksomhed **Karens Køkken**

V/ Karen Kærgaard

Adresse Sa. Jensensvej 2-4

Postnr./By 8400 Ebeltøft

CVR-nr. 26099536

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

15-01-2020



Tidligere kontrol

Dato	03-07-2019	
Dato	04-07-2018	
Dato	02-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøg på baggrund af henvendelse om sygdom.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer for underretning af Fødevarestyrelsen ved sygdom efter indtag af måltid fra virksomheden uden anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for tilberedning af mad serveret til selskab den 8. januar, hvor gæster efterfløgende er blevet syge. Der er indhentet oplysninger om menu, følgesedler, indretning af serveringslokale og gennemgået medarbejdernes arbejdsopgaver til undersøgelse af sagen.

Der er ikke konstateret fejl i fremstilling af retterne til selskabet. Virksomheden har kendskab til temperature for varmebehandling. Der måles varmebehandling med ovnens termometer.

Der anvendes forklæder i køkkenet. Disse vaskes på stedet.

Tøjet vaskes i privat hjem. Arbejdstøj er den 8. januar skiftet i virksomheden. men vasket i det private hjem. Nogle gange skiftes i privat hjem inden de kommer på arbejde.

Der er mulighed for håndvask i køkkenet. Kontrolleret kendskab til procedurer for vask af hænder, ingen anmærkninger.

Kontrolleret placering af de forskellige arbejdsprocesser i køkkenet og mulighed for adskillelse mellem forskellige arbejdsprocesser, ingen anmærkninger.

Kontrolleret om der er forrum til toiletter. Døre til toiletter fra



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

3 timer 10 min.

Kontrollens varighed

Virksomhed Karens Køkken

V/ Karen Kærsgaard

Adresse Sa. Jensensvej 2-4

Postnr./By 8400 Ebeltoft

CVR-nr. 26099536

side 2 af 2

køkken og serveringslokaler var åbne ved dette tilsyn. Dette betragtes som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og inventar. Der er løse belægnings på opvaskekurve.

Der er hvide belægninger på siden af opvaskemaskinen, mørke belægninger på ventilationssystemet i køler. Der er mørke belægninger på sliber til pålægsmaskinen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Køkkenet anvendes ikke under dette tilsyn, da det er under ombygning.

Kontrolleret anvendelse af rengøringsmidler og desinfektionsmidler. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af køkken, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter, ingen anmærkninger. Set egenkontrolprogram og dokumentation for udført egenkontrol siden 1. december, ingen anmærkninger.

Det er Fødevarestyrelsens vurdering, at der ikke er sammenhæng mellem sygdomsudbrud og indtagelse af mad serveret i virksomheden d. 8. januar 2020.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-01-2020

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift