

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Danske Køkken**

Adresse **Grønløkken 1**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

16-03-2022



Tidligere kontrol

Dato	12-01-2022	
Dato	17-11-2021	
Godkendelser m.v.		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i grill baren, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav herunder også stikprøvevis temperaturkontrol samt kontrolleret virksomhedens tilvirkning af smørrebrød og grillretter under tilsyn.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: grillbaren og opvaskeområde herunder bordoverflader og gulve.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og varmholdelse siden sidste kontrol og til dags dato, der dokumenteres 1 gang om ugen.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for varmholdelse. Følgende er konstateret: har uddybet hvad denne gør, hvad der kan gå galt, hvordan der sikres at processen er i styring samt hvad der gøres, hvis dette går galt, men ikkeudpeget det som et kritisk kontrolpunkt, det dokumenteres dog i egenkontrolprogrammet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Danske Køkken**

Adresse **Grønløkken 1**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr.

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for risikoanalyse. Vejledt konkret om fx. at gennemgå virksomhedens aktiviteter på ny, og tilpasse risikoanalyse og egenkontrolprogram til virksomhedens aktiviteter.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter og registrering. Virksomheden er fejlagtigt blevet ophørt i Fødevarestyrelsens system, fejlen er indmeldt med henblik på at få fejlen rettet internt.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

16-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk