

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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-05-2022



Tidligere kontrol

Dato	16-03-2022	
Dato	12-01-2022	
Dato	17-11-2021	
Godkendelser m.v.		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområde, mundtlige procedure for opvaskemaskine herunder at opvaskemaskine ikke vasker på 80 grader og virksomheden derfor desinficerer produktionsudstyr med kogende vand, mundtlige procedurer for afhentning af kølekrævende fødevarer herunder afhentning med køleboks og temperaturtjek ved ankomst i virksomheden. Kontrolleret mundtlig procedurer for håndtering af pølsesteger herunder beklædning med sølvpapir inden stegning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af bordoverflader i produktionsområde, køleskab på lager samt opvaskeområde. Virksomheden redegør at han er ved at indkøbe nyt produktionsudstyr herunder friturestegere, da de er gamle og trænger til at blive skiftet ud. Set dokumentation for kontakt med sælger af frituresteger, ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

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

virksomhedens aktiviteter herunder varmeholdelse med udpegning af kritisk kontrolpunkt. Kontrolleret gode arbejdsgange for rengøring herunder set skema med udpegninger af frekvensk, ingen anmærkninger.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

11-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk