

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Johns Køkken ApS**

Adresse **Langelandsgade 52**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **33968760**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

09-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	27-11-2019	
Dato	03-10-2019	
Dato	22-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur på køl og frost. Procedure for nedkøling af fiskefrikadeller og dagens ret. Håndvask i køkken og på personalet toilet er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir. Virksomheden er blevet præsenteret til værktøj "SITTI" på fødevarestyrelsens hjemmeside. SITTI kan fx. anvendes til at dokumentere, at varmebehandling af hel oksesteg i sous vide, er sikret.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Renholdelse af produktionslokaler, lager og kølerum. Vejledt om oftere rengøring af den ene hylde i kølerum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af produktionslokaler, kølerum, opvaskafsnit. Vejledt konkret om løsningsmulighed for vedligeholdelse af støtte til et mindre bord i koldkøkken, som fremstod af rå træ, samt lukning af enkelte mindre huller på væg i opvaskafsnit. Virksomheden har redegjort for vedligeholdelse af gummilister i kølebord, koldkøkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrol for opvarmning, nedkøling, opbevaringstemperaturer og varemodtagelse i 2022. Følgende er konstateret: Varemodtagelse er ikke dokumenteret i september og oktober 2022. Virksomheden har

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Johns Køkken ApS**

Adresse Langelandsgade 52

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 33968760

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fastsat frekvens for dokumentation af varemodtagelse til 1 gang om måned. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regel.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

09-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk