

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kul huset**

Adresse Carlsensvej 8

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 35844198

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

18-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 28-09-2022	
Dato 27-04-2022	
Dato 13-01-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsynet er et kampagnekontrol som led i buffetserveringskampagnen.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: I køkkenet opbevaringstemperatur i køl- og fryseenheder herunder adskillelse og tildækning. Buffet området har virksomheden mundtligt redegjort for procedure ved håndteringen af buffet herunder 3 timers tidsstyring og kassering af fødevarer efterfølgende, overvågning af buffet fra personalet, serveringsbestik, fødevarer som skal udskæres af kunder, udskiftning af fade og bestik, udskiftning af tallerkner hvis kunderne besøger buffet mere en 1 gang. Virksomheden har desinfektion dispensere i buffetområdet. Vejledt generelt om afsætning til serveringsbestik.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Det indskræpes, at der skal være håndvaskene som er forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer. Følgende er konstateret: Håndvasken i køkkenet er ikke forsynet med sæbe eller engangspapir. Virksomheden informere de har vasket hænder i forrummet på personaletoiletet som er ved siden af køkkenet. Der er kun en håndvask i køkkenet. Virksomheden bære engangs handsker. Virksomheden havde følgende

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 **Kul huset**

Adresse Carlsensvej 8

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 35844198

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bemærkninger: Sæben hang der igår i køkkenet. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtligt redegjort for procedurer for håndteringen herunder opbevaring af fødevarer ved buffet.

Fødevarestyrelsen

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

18-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk