

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Gode Køkken**

Adresse **Vesterbo 2**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **29189927** Aut.nr. **6806**

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.	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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Procedurer for nedkøling, herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden følger retningslinjen om, at fødevaren passerer temperaturintervallet fra 65-10°C på max 4 timer. Virksomheden udportionere et givent produkt i fx. gastrobakker, hvilket resulterer i en større overflade og hurtigere nedkøling. Virksomheden har redegjort mundtligt for starttid og temperaturmåling. Der anvendes blæstkøler, set nedkøling for blandt andet frikadeller.

Kontrolleret korrekt brug af termometer.

Kontrolleret procedure for varemottagelse herunder temperaturmåling. Ok.

Vejledt konkret om brug af termometer, så varen evt. ikke brydes samt måling i forskellige varer med forskellige temperaturkrav.

Virksomheden følger brugsanvisningen og anvender godkendt desinfektionsmidler. Ok

Virksomheden redegør for transport af færdigpakket fødevare. Ok

Set affald håndtering ude og inde. Vejledt konkret om håndtering af glasaffald så det sikres, at der ikke kommer glasskår under skoende.

Virksomheden oplyser at der ikke har været tilbagetrækning den seneste år. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret den generelle renholdelse af lokaler, hvor der håndteres fødevarer til varmt og kold produktion, samt stikprøvevis set kølerum, frostrum og blæstkøler. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Skadedyrssikring af produktionslokaler ude og indenfor. Set seneste rapport fra eksterne skadedyrsfirma. Virksomheden oplyser at der er foretaget ekstra skadedyrssikring af rister m.m. i kælderområde. Ok.

Virksomheden oplyser at der er indkøbt nye biler til transport af færdigpakket fødevare. Ok

Set procedure for kalibrering af termometer og måleudstyr. Ok.

18-04-2023

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Gode Køkken**

Adresse **Vesterbo 2**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **29189927**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens risikoanalyse for temperatur krav på råvarer, varemodtagelse, affaldshåndtering, skadedyrsikring, kalibrering af måleudstyr og desinfektionsmidler.

Vejledt konkret om temperaturkrav på indmad og flydende æg.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaring af kølekrævende varer i perioden februar til d.d. Ok.

Vejledt konkret om varemodtagelse - overensstemmelse mellem beskrevne temperaturkrav i risikoanalyser og den faktiske kontrol i egenkontrollen.

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

18-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk