

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Sunde Køkken, Lyngby ApS**

Adresse **Lyngby Hovedgade 76**

Postnr./By **2800 Kongens Lyngby**

CVR-nr. **39161451**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 2        |
| 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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                             |
|                                            | Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**22-06-2023**



## Tidligere kontrol

|                                    |            |  |
|------------------------------------|------------|--|
| Dato                               | 30-03-2023 |  |
| Dato                               | 12-01-2023 |  |
| Dato                               | 01-12-2022 |  |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i køleskabe samt i åben kølemontre med div. salater, set relevant måleudstyr samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionslokale og i betjeningslokale.

Det indskræpes, at frosne hindbær skal koges i 1 min. inden brug. Følgende er konstateret: virksomheden anvender frosne hindbær i rødbedesalat. ansat oplyser, at kogte rødbeder blandes med frosne hindbær. På posen med frosne hindbær står der, at disse skal varmebehandles i 1 minut inden brug.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det vidste jeg ikke. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er konstateret: der opbevares poser med pasta direkte udenfor anden virksomheds personaletoilet..

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at der skal være 2 lukkede døre mellem toilet og lokale, hvor der håndteres fødevarer.

Følgende er konstateret: virksomheden oplyser, at stegte hele kyllinger, som opbevares i varmeskab og som ikke sælges på dagen, nedkøles, plukkes og anvendes til fyld i sandwich.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

**Virksomhed** Det Sunde Køkken, Lyngby ApS

**Adresse** Lyngby Hovedgade 76

**Postnr./By** 2800 Kongens Lyngby

**CVR-nr.** 39161451

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overfladetemperatur er målt til + 44 °C. ansvarlig oplyser, at de stegte kyllinger er stegt for ca 1 time siden.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at fødevarer der varmholdes skal varmholdes ved en temperatur på min. 65 °C. Eller at stegte kyllinger styres på tid og max opbevares ved en temperatur mellem 5 og 65 i 3 timer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum, blæstkøler, produktionsoverflader samt gulv i produktionslokale og i betjeningslokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af hylder i kølerum, gulv og juicepresser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmholdelse, opvarmning og nedkøling fra april 2023 til d.d.

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](http://www.fvst.dk/kontakt)

22-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)