

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Kongekilden**

Adresse Enghavevej 8

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 37243159

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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

10-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 05-10-2022	
Dato 26-08-2022	
Dato 23-06-2022	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter herunder adskillelse af fødevare således at diverse kontamineringer forebygges. Faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir i produktionskøkken.

Gennemgået virksomhedens procedure for varmebehandling til minimum 75°C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken herunder overflader som kommer i kontakt med fødevarer fremstår hele, tætte og vaskbare. Vægge, gulve og inventar samt kølefaciliteter fremstår rene. Vejledt omkring rengøring af kanter i isterningmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af produktionskøkken.

Kontrolleret at måleudstyr til dokumentation af CCP er tilstede og er velvedligeholdet. Ingen anmærkninger.

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 Restaurant Kongekilden

Adresse Enghavevej 8

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 37243159

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og HACCP-plan vedrørende varemottagelse og opbevaringstemperature af fødevarer. Disse punkter er vurderet, som kritiske kontrolpunkter. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kritiske kontrolpunkter er kontrolleret fra den 01.04.2023 og til dags dato.

Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse og HACCP-plan for opvarmning og nedkøling.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for opvarmning og nedkøling for de sidste 3 måneder. Virksomheden har en frekvens 1x pr. måned.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden troede at opvarmning og nedkøling og at virksomheden ikke nedkøler så ofte, dog har virksomheden opvarmning. Vejledt generelt om regler for overholdelse af frekvenser.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Virksomhedens markedsføring på egen hjemmeside.

Følgende er konstateret: Virksomheden har en hjemmeside. virksomheden vise ikke de seneste fire kontrolrapporter/kontrolresumeer på et synligt sted på hjemmesiden.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om virksomheder som markedsfører sig på egen hjemmeside skal vise de seneste fire kontrolrapporter/kontrolresumeer på et synligt sted på hjemmesiden.

Vejledt om ophængning af nyt smileymærke.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. cvr.dk.

Fødevarestyrelsen

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

10-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk