

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KULINARIS**

V/RENE MORTENSEN

Adresse Østerbrogade 98

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 19946401

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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

29-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 02-08-2022	
Dato 03-04-2019	
Dato 04-12-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, samt adskillelse, tildækning og opbevaringstemperaturer for kølepligtige fødevarer. Virksomheden har mundtligt redegjort for procedurer vedrørende opvarmning, herunder korrekt brug af termometer - set funktionelt indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Diskområde og bagkøkken, herunder gulve, vægge, lofter og produktionsoverflader. Følgende er konstateret: Køleenhed i diskområde til opbevaring af drikkevarer, fremstår i blæskjold og på underside af hylde med mindre ansamlinger af formodet skimmel. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Diskområde og bagkøkken, herunder yderdøre og vinduer. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af virksomhedens risikoanalyse. Det indskræpes, at

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **KULINARIS**

V/RENE MORTENSEN

Adresse Østerbrogade 98

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 19946401

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedens risikoanalyse til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning. Følgende er konstateret: Virksomheden kan på tilsynet ikke fremvise risikoanalyse og egenkontrolprogram. Virksomheden varemottager og opbevarer kølepligtige fødevarer, samt producerer opvarmede og nedkølede retter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har lavet en risikoanalyse, jeg kan bare ikke finde den.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Ydet konkret vejledning om at skabelon til risikoanalyse kan findes på www.fvst.dk, samt generelt vejledt om regler for risikoanalyse og egenkontrol.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer iflg. www.virk.dk, samt virksomhedens risikooplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

29-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk