

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Klai's Kitchen**

Adresse Lufthavnsvej 20

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 33517815

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

09-04-2024



Tidligere kontrol

Dato 13-03-2024	
Dato 10-02-2023	
Dato 10-02-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået køkken for spor efter skadedyr.

Hygiejne: Rengøring: Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Virksomheden har haft lukket og bekæmpelse pga. skadedyr. Virksomheden har tidligere oplyst, at det vil blive rengjort og desinficeret inden opstart. Gulv under inventar i virksomhedens produktionsområde samt lager fremstår snavset med sorte og brune belægninger af spildte fødevarer af ældre dato samt der er rester efter talkum(fra skadedyrbekæmpelse) omkring hylde ben og dørkarme.

Hyld/ben under ovn fremstår snavset og støvet med olie/fedt belægninger. Hylde til opbevaring af sodavand i produktionsområdet samt hylde på lager til opbevaring af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Klai's Kitchen

Adresse Lufthavnsvej 20

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 33517815

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer fremstår snavset med spildte fødevarer af ældre dato. Rør under vask i produktionsområdet fremstår snavset med belægnings af støv. Rør og kant bag opvaskemaskine fremstår snavset med belægnings af støv.

Gulv under buffetbord fremstår der snavset med ekskrementer efter skadedyr(rotter) af ældre dato.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg siger det videre.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Billede dokumentation er fortaget.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Køkken, lager samt diskområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling for uge 14 2024.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Fødevarerstyrelsen

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

09-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk