

Kontrolrapport

Virksomhed **Det Sunde Køkken, Køge ApS**

Adresse **Torvet 20B**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **39345633**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato	
16-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder temperaturer i køleindretninger med fødevarer.

Vaskefaciliteter til opvask, produktion og håndvask, herunder sæbe og papir til hygiejnisk håndvask.

Vejledt generelt om regler for forrum og toilet; virksomheden benytter pt kælder til opbevaring af emballage og sodavand.

For at komme til kælder skal virksomheden igennem toiletrum.

Personale oplyser, at sodavand og emballage fremover vil blive placeret i kontorlokale.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken, kølerum, disk, opvaskemaskine og ovn.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Termometer, køkken, disk, produktionsmaskiner, gulv og kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **Det Sunde Køkken, Køge ApS**

Adresse **Torvet 20B**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **39345633**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Set risikoanalyse, egenkontrolprogram og stikprøvevis dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse fra åbning til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Skiltning med information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anprisninger på menukort; frisklavet.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår og CVR-nr. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: 3-rums beholder til salat, beholder til kartofler, pose til kylling og beholder til smagsprøver.