

Virksomhed **The Catering Kitchen**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Lindevangs Alle 3, St

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 42428124 Aut.nr. 6859

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret hygiejne under bagning af brød. Vejledt konkret om ikke at opbevare papemballerede tørvarer, som kokosmælk og ris, i bageriet. Disse flyttes til tørvarelager.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Virksomheden opbevarer pt. arbejdstøj i lukkede plastkasser på et lager, da der er stærk kloaklugt i det lokale, der normalt bruges til formålet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået rengøring af slicemaskine.

Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder: koncentration, virketid og udfører rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange. Vejledt generelt om ikke at anvende stærk parfumeret sæbe

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse. Kontrolleret vedligehold af følgende inventar: Stikvogne. På en af stikvognene har alle fire hjul synligt rust og er således ikke mulige at rengøre. Virksomheden oplyser, at de er i gang med udskiftning af hjul på stikvognene. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Kontrolleret skadedyrssikring af dør til kølerum, der åbner ud til gården. Gennemgået Virksomheden oplyser, at udlejer vil blive kontakt dels angående funktionen af de opstillede giftdepoter og dels angående manglende skadedyrssikring af et ødelagt nedløbsrør.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for juni og juli 2022 for pH af syltede produkter, temperaturmåling af 2C kølerum, varemottagelse af kølepligtige fødevarer,

08-07-2022

1 time

Dato

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The Catering Kitchen**

Adresse Lindevangs Alle 3, St

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 42428124

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmning.

Godkendelser m.v.: Autorisation ifht. aktiviteter.

Gennemgået lokaler og aktiviteter i henhold til den betingede autorisation. Virksomhedens egenkontrolprogram er vurderet implementeret og virksomheden vil få fremsendt en endelig autorisation. Gennemgået risikooplysninger. Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

08-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift