

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KUKU ApS**

Adresse **Lygten 2**

Postnr./By **2400 København NV**

CVR-nr. **42186449**

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.	
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

28-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 22-09-2022	
Dato 11-08-2022	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 29-06-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleskabe, adskillelse og tildækning af fødevarer således at kontamineringer forebygges, faciliteter til hygiejnisk håndvask herunder rindende varm- og koldt vand, samt almindelig god hygiejne praksis.

Gennemgået virksomhedens mundtlige procedurer for håndtering af Iransk mad, herunder varmebehandling til minimum 75°C. Generelt vejledt om regler for varmebehandling til minimum 75°C. Virksomheden oplyser at der skylles grønsager inden opstart og der vaskes op efter endt arbejdsdag på 3 sal. Virksomheden oplyser at, der er en plan for at etablere en håndvask i samme rum hvor der vaskes op. Dette vil blive kontrolleret ved næste tilsyn.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af foodtruck herunder indvendigt i køleskabe og synlige overflader. Kontrolleret rengøring af opvask på 3 sal, samt lager i kælder.

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

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige

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 **KUKU ApS**

Adresse Lygten 2

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 42186449

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procedure for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, varmholdelse og opvarmning. Set stikprøvevis dokumentation for temperaturkontrol af køleindretninger, varmholdelse og opvarmning for de sidst 2 måneder. Vejledt omkring at virksomheden skal dokumentere modtagerkontrol af kølevarer.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

28-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk