

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det danske spisehus**

Adresse Nordkajen 4

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 43496905

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	4
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	

Denne kontrol, dato	
<b>14-08-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 10-07-2024	
Godkendelser m.v.	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden oplyser, at de har ændret navn fra the italian way til Det danske spisehus.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforlæg fremsendt på 5.000 kr.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden.

Følgende er konstateret: Generelt fremstår virksomheden snavset. Gummilister i mindst tre køleenheder fremstår

snavsede. Fronter på køleenheder fremstår fedtede. Ben på

ovn fremstår snavset. Skraldespand er snavset på ydersiden til en højde af mindst 20 cm. sæbedispenser fremstår med fedtet

overflade. Gulv fremstår med ældre, fastgroet snavs særligt ved inventar. Forholdet er fotodokumenteret og fremvist til virksomheden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan ikke forventes at rengøringsstandarden for en foodtruck er den samme som et restaurantlokale.

Virksomhedens egenkontrol: Bøde fremsendt på 5.000 kr.

Kontrolleret overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ved tilsynets begyndelse afsluttet varmebehandling af flæsketeg.

Virksomheden oplyser at disse skal varmholdes indtil luk om aftenen. Virksomheden har ikke et indstikstermometer og kan derfor ikke holde de kritiske kontrolpunkter: opvarmning og

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det danske spisehus**

Adresse Nordkajen 4

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 43496905

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmholdelse i styring da der ikke kan holdes øje med kernetemperaturen. Det fremgår af virksomhedens risikoanalyse at opvarmning styres som et CCP og at opvarmning skal ske til 75 grader. Ligeledes fremgår det af risikoanalysen at varmholdelse er udpeget til CCP og at kernetemperaturen i fødevaren ikke falder til under 65 grader i kernen.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Godkendelser m.v.: Fulgt op på indskærpelse om manglende registrering fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden er korrekt registreret ved Fødevarestyrelsen.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

14-08-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift