

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **LEE'S KITCHEN ApS**

Adresse **Åboulevard 13**

Postnr./By **1635 København V**

CVR-nr. **42869112**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

02-10-2024



Tidligere kontrol

Dato 03-05-2023	
Dato 09-08-2022	
Dato 22-03-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået fremvist og udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, herunder adskillelse af råvarer og spiseklare fødevarer, opbevaringstemperaturer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer, herunder driftsinventar og overflader.

Virksomhedens isterningmaskine fremstod med mørke belægninger enkelte steder indvendigt herunder på bagvæg og på arm indvendigt i kabinen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøring af udstyr der kommer i forbindelse med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling fra forrige kontrolbesøg frem til d.d.

Virksomhedens kølerum figurerer ikke til dokumentation i virksomhedens egenkontrolprogram, hvor virksomhedens

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **LEE'S KITCHEN ApS**

Adresse **Åboulevard 13**

Postnr./By **1635 København V**

CVR-nr. **42869112**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Øvrige køleenheder er noteret til overvågning ugentligt ifølge egenkontrollens dokumentationsfrekvens for kritiske kontrolpunkter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om overvågning af samtlige køleenheder.

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

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 registrering af fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

02-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift