# Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **LEE'S KITCHEN ApS**

| | |
|---|---|
| Adresse | Åboulevard 13 |
| Postnr./By | 1635 København V |
| CVR-nr. | 42869112 |

| Denne kontrol, dato | |
|---|---|
| **19-11-2025** | ☺ |
| **Tidligere kontrol** | |
| Dato 02-10-2024 | ☺ |
| Dato 03-05-2023 | ☺ |
| Dato 09-08-2022 | ☺ |

| Kontrolleret | Resultat |
|---|---|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 2 |
| 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<br>3 | 😐 | Indskærpelse<br>Påbud, forbud eller tvangsbøder |
| 4 | ☹ | Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

| | | |
|---|---|---|
| | ☺ | Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022 |

**Kontroltype og -aktivitet**

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

## Tilsynsførendes bemærkninger



Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Virksomheden er informeret om klagers navn.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, stikprøvevis målt opbevaringstemperaturer i køleinventar, mundtligt gennemgået procedurer for nedkøling af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Rørføringer i loft er meget fedtede og har perler af fedt på siderne. Opvaskemaskine har røde belægninger på spulearm og i toppen af maskinen. Vægge under opvaskebord er fedtede og har mørke belægninger, undersiden af flere hylder og arbejdsborde med fødevarer har røde og/eller mørke indtørrede belægninger. Der bliver opbevaret uemballerede fødevarer som friturestegte rejer og pak choi under hylder og arbejdsborde. Sider på udsugning er fedtede og støvede. Vægfliser langs gulv har mørke indtørrede belægninger. Tappen indvendigt i isterningmaskinen har sorte skimmellignende pletter. Træpaller med drikkevarer på lager har sorte ansamlinger af snavs. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

1 time 25 min.
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 **LEE'S KITCHEN ApS**

Adresse Åboulevard 13
Postnr./By 1635 København V
CVR-nr. 42869112

## Tilsynsførendes bemærkninger



Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.
Vejledt generelt om, at reglen gælder for alle relevante lokaler, som hører til fødevarevirksomheden.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af køkken herunder at døre og vinduer slutter tæt og gulvriste i kældergulv er fastgjort. Mundtligt gennemgået procedurer for håndtering af affald herunder lukning dør til baggård. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.
Konkret vejledt om vedligeholdelse af væg langs ovn.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse for nedkøling samt set dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra juli 2025 og til dags dato.
Vejledt konkret om muligheden for nedkøling fra 56 til 10 grader Centius ved maksimalt 4 timer
Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.
Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer gris ribbensteg, kyllingebryst blok, mini forårsruller, roasted andebryst, ærter, gulerødder og løse majs jf. faktura. Ingen anmærkning.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nr. oplyst af virksomheden.
Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Virksomheden kan fremvise dokumentation for at plastbeholder er fødevaregodkendt. Vejledt generelt om regler for at emballage og fødevarekontaktmaterialer kun må anvendes som tilsigtet af producenten.

19-11-2025
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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