

# Kontrolrapport



Virksomhed **Arbejdsskadestyrelsen**

Kantine

Adresse Sejrøgade 11

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 11427693

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato	
<b>02-03-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-11-2016	
Dato 25-09-2015	
Dato 28-03-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer herunder fødevarer der skal opbevares ved maks +5 grader eller maks -18 grader, endvidere er der kontrolleret for adskillelse af fødevarer typer samt beskyttelse af fødevarerne, så risiko for kontaminering minimeres. Herudover er kontrolleret for tilstrækkelig med mulighed for håndvask. Kontrolleret opstilling af buffet samt tag ting.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, kølerum og opvaskeafdeling herunder produktionsinventar. Vejledt om renholdelse af svært tilgængelige områder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser ved tilsyn at der er planlagt udskiftning af lofter i alle produktionslokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis gennemgået dokumentation for varemottagelse, varmebehandling, nedkøling og opbevaringstemperatur siden sidste kontrolbesøg. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR- og P-nummer. OK.

