

# Kontrolrapport

Virksomhed **Ministeriernes Marketenteri**

Adresse Slotsholmsgade 12

Postnr./By 1216 København K

CVR-nr. 11427693

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>17-05-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-04-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 10-11-2016	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende:

virksomhedens procedurer for: varemottagelse; opbevaring af fødevarer; adskillelse af fødevarergrupper under opbevaring og produktion; virksomhedens procedurer for opvarmning, nedkøling, genopvarmning og varmholdelse. Procedurene er ændret i forhold til tidligere og under hensyntagen til virksomhedens aktuelle procesudstyr. Procedurene kan ændres igen når nedkølingsskab er opsat.

Der er fulgt op på bøde i forbindelse med fødevareforgiftning. Forholdet er bragt i orden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret følgende: renholdelse af produktionslokaler og udstyr til fødevareproduktion; gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler og udstyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse vedrørende udstyr til fødevareproduktion: der er bestilt en blæstkøler med kapacitet til de mængder køkkenet planlægger at producerer. I mellemtiden er produktionen tilpasser nuværende udstyr, og der er produktionsforløb der midlertidig er ændret. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse vedrørende egenkontrolprocedurer i forbindelse med

