

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 | |
| 17-05-2017 | |
| Tidligere kontrol | |
| 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. Procedurerne er ændret i forhold til tidligere og under hensyntagen til virksomhedens aktuelle procesudstyr. Procedurerne 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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

