

# Kontrolrapport

Virksomhed **Ministeriernes Marketenderi**

Adresse Slotsholmsgade 12

Postnr./By 1216 København K

CVR-nr. 11427693

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| 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>24-11-2017</b>                 |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>          |  |
| Dato 17-05-2017                   |  |
| Dato 07-04-2017                   |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |  |
| Dato 10-11-2016                   |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer i køleinventar, adskillelse af fødevarergrupper samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Procedurer for buffet samt tilberedning af tørrede bønner.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Produktionsområder samt serveringslokale. Ingen anmærkninger. Vejledt om frekvenser for rengøring svært tilgængelige steder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opbevaring, varemottagelse, opvarmning og nedkøling er stikprøvevist kontrolleret siden seneste tilsyn frem til november 2017.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der skiltes med at oplysninger vedrørende indhold af allergener kan fås på forespørgelse.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent: 60-90 %. Der er fremvist økologiopgørelser for 1,2,3 kvartal 2017. Der er lavet stikprøvekontrol af udvalgte fakturaer.