

Kontrolrapport



Virksomhed **De Danske Regioner**

Kantine

Adresse Dampfærgevej 22

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 55832218

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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

- | | |
|---|--|
| ☒ Ordinær kontrol | ☐ Kontrolkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Denne kontrol, dato

05-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	22-01-2016	
Dato	20-02-2015	
Dato	12-02-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mulighed for hygiejnisk håndvask i alle produktionsområder, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle- og frostfaciliteter, adskillelse ved anretning, flow og håndtering for opvask, adgang til tiltrækkelig med produktionsvaske, procedure for affaldssortering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Køkken herunder redskaber, vaske, maskiner, loft, vægge, kundeområde, emfang, kølerum, hylder og inventar. Opvaskerum herunder opvaskemaskine, gulv, vægge og vask. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionslokale. Ingen anmærkninger. Virksomheden har mundtligt redegjort for vedligehold af gulve. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for opvarmning, nedkøling, opbevaringstemperatur og varemottagelse for perioden fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faguddannet personale.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed