

Kontrolrapport



Virksomhed **Danske Bank v/ ISS Facility**

Services

Adresse **Strandbygade 2**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **14406042**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	05-10-2017	
Dato	09-03-2017	
Dato	08-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden oplyser at de ikke har nogen produktion selv men modtager frokost buffet til servering. Set arbejdsgange og personlig hygiejne under modtagelse og udpakning af varme og kolde retter fra anden registeret virksomhed. Set funktionsdygtigt indstikstermometer. Varm ret målt til 72,1 grader, kold ret målt til 9,2 grader. Virksomheden oplyser at frokostserveringen er overstået inden for 2 timer efter levering og produkterne holder sig derfor indenfor 3 timers reglen. Virksomheden oplyser desuden at de har gjort opmærksom på problemstillingen og at de ønsker de kolde retter leveres med køleelementer i opbevaringskasserne fremover.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel rengøring af køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring på køl og frost i perioden fra sidste tilsyn til dags dato.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

