

Kontrolrapport



Virksomhed **Kantinerne Tradium**

Adresse **Vester Alle 26**

Postnr./By **8900 Randers C**

CVR-nr. **32806872**

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

24-08-2018



Tidligere kontrol

Dato	21-09-2016	
Dato	22-08-2014	
Dato	01-10-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl/frost/varelager, stikprøvevis målt temperatur køl/frost, gennemgået procedure for opskæring og opbevaring af pålæg, datomærkning af nedkølede samt nedfrosne fødevarer, ingen anmærkninger. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte samt gennemgået procedure for desinfektion af produktbærende overflader samt pålægsmaskine, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført egenkontrol i perioden januar 2018 til dags dato for varemodtagelse, opvarmning, nedkøling, varmholdelse samt temperatur køl/frost. Set dokumentation for modtaget tilbagetrækninger fra leverandører i 2018, ok. Set ny revision af egenkontrol, ok.

Uddannelse i hygiejne: Virksomheden dokumenterer i egenkontrolprogrammet hvilke uddannelse personale, alt personale er faglært eller har hygiejne bevis, ok.

Mærkning og information: Virksomheden skilter med at information vedrørende allergener kan oplyses af personale, ok, yderligere redegør virksomheden mundtlig for proceduren for oplysning af allergener, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk