

# Kontrolrapport



Virksomhed **Caverion**

kantine

Adresse Vejlevej 123

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 10112354

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| 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, forbud eller tvangsbøder                                             |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

21-03-2019



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 16-03-2017 |  |
| Dato | 23-02-2015 |  |
| Dato | 15-01-2014 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køle- og frysemøbler i køkken samt adskillelse og tildækning af fødevarer i samme. Set buffet samt ta'tøj i fade/skåle. Set personalet hygiejne og håndtering af fødevarer under produktion af kyllingelår, quesadillos og kokosboller.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Buffetområde, varmt og koldt køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Stikprøvevist kontrolleret den generelle vedligeholdelse i koldt og varmt køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set egenkontrolprogram og risikoanalyse. Set dokumentation for udført kontrol af varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for september til d.d.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Ribbensteg og bbq kyllingelår modtaget 20/3-2019.

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed