

Kontrolrapport



Virksomhed **MODST_Landgreven 4**

v/ISS FACILITY SERVICES A/S

Adresse Landgreven 4

Postnr./By 1301 København K

CVR-nr. 14406042

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

Denne kontrol, dato

31-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	01-05-2018	
Dato	14-12-2017	
Dato	09-09-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn i forbindelse med 1. kontrolbesøg

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Yderligere gennemgået buffethåndtering, herunder opbevaringstid på buffet, længde på tænger, genanvendelse og kassation. Ingen anmærkninger. Virksomheden opbevarede rent kokkebeklædning til brug i mødeaftdeling i stueetage, i forrum til personalettoilet.

Derudover stod toiletdøre til fælles personalettoilet i afdelingen åbne ud til servicelager og opvaskeområde, hvor forrumsdør dog var lukket. Der er vejledt konkret om regler for forrum til toiletter, herunder evt. montering af lukkemekanismer på forrums -og toiletdøre. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **MODST_Landgreven 4**

v/ISS FACILITY SERVICES A/S

Adresse Landgreven 4

Postnr./By 1301 København K

CVR-nr. 14406042

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af varmt og koldt produktionsområde, grovkøkken, grov opvaskeområde, opvaskeområde, fødevarelager og kølerum, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger. Riste i ventilationssystem i kølerum samt rist bag opvaskemaskine i grov opvasken, fremstod med støvet belægning. Væg bag skyllevask i opvaskeområde fremstod med ru og snavset belægning og produktionsrester af ældre dato. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøringsfrekvens af svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af varmt og koldt produktionsområde, grovkøkken, grov opvaskeområde, opvaskeområde, fødevarelager og kølerum, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Rist til afløb i opvaskeområde var bøjet og sluttede ikke tæt, hvor rørføring fra opvaskemaskine var ført ned gennem afløbet. Dør til lager hvor er blev opbevaret emballage som var taget ud af pakning, fremstod ligeledes ikke skadedyrssikret. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set egenkontrolprocedurer og risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter. Yderligere kontrolleret måleudstyr til kontrol af kritiske kontrolpunkter.

Der er vejledt generelt om dokumentationsfrekvens af kritiske kontrolpunkter.

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

Set virksomhedens skriftlige accept fra hidtidig ejer om videreførelse af kontrolhistorik i forbindelse med ejerskifte.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

31-10-2019

Dato