

Kontrolrapport



Virksomhed **Multiflex, kantine**

Adresse Fabriksvej 20

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 29189897

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.	
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

08-01-2020



Tidligere kontrol

Dato 07-11-2019	
Dato 28-02-2019	
Dato 13-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøg i forbindelse med opstart efter virksomhedens anmeldelse af fund af skadedyr (rotte).

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har rengjort og desinficeret lokaler, udstyr, inventar og overflader. Kontrolleret at fødevarer og engangsemballage der ikke kunne rengøres og desinficeres, er kasseret. Kontrolleret at der er foretaget passende foranstaltninger således der ikke er risici for, at fødevarerne i virksomheden kan være kontamineret.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Køkken, kantine, emballagelager kælder, depotrum samt kantine og personalestue.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Depotrum med tørvarer/frostskabe, køkken og gangareal. Virksomheden har udbedret hul ved loft i depotrum der fører ind til rengøringsrum. Kontrolleret sikring af porte/døre i hal 1 og hal 2 samt der er foretaget passende foranstaltninger til sikring mod skadegørere i tilvirkningslokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået virksomhedens procedure for håndtering af skadegørere i tilvirkningsområde.



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