

Kontrolrapport



Virksomhed **Hans Knudsen Instituttet**

Kantine

Adresse Vermundsgade 5

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 67790928

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

29-01-2021



Tidligere kontrol

Dato	15-10-2020	
Dato	28-10-2019	
Dato	06-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, , økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring i produktionsområde og betjeningsområde, samt temperaturer i køle- og fryseinventar. Vejledt konkret om muligheden for opsætning af dørpumpe på dør til personaletoilet.

Følgende er konstateret: Der er ikke en separat håndvask i opvaskeområdet, kun en enkel vask som anvendes til opvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for faciliteter til hygiejnisk håndvask, herunder at der om nødvendigt skal være vaskefacilitetetr særligt beregnet til håndvask i lokaler hvor der håndteres fødevarer og udstyr der kommer i kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Hans Knudsen Instituttet**

Kantine

Adresse Vermundsgade 5

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 67790928

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Produktionslokale, betjeningsområde og opvaskeområde, herunder at gulve, vægge, produktionsflader, køle- og fryseinventar samt opvaskemaskine og udsugning, fremstår renholdt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler:

Fordelingsgang ved indgang til køkkenet, herunder at dobbeltdøre slutter tæt i bunden. Ydermere kontrolleret at riste til afløb i gulve i produktionsområder fremstår fastmonterede.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder udpegning af kritiske kontrolpunkter for varemottagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

29-01-2021

Dato