Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**KFUM´s Kollegium**
	Fælleskøkken
Adresse	Artillerivej 161
Postnr./By	2300 København S
CVR-nr.	62954728

Denne kontrol, dato	
01-03-2022	☺
Tidligere kontrol	
Dato 02-10-2019	☺
Dato 04-07-2018	☺
Dato 14-08-2017	☺

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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl/frostenheder, adskillelse og opbevaring af fødevare i produktionskøkken, tørlager. Virksomheden redegører mundtligt for nedkølingsprocedure.Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken, opvaskeafdeling og tørlager med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedlgehold af produktionskøkken, opvaskeafdeling og tørlager med udstyr og inventar. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionskøkken samt tørlager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater stikprøvevis for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling for perioden 01-01-2022. Virksomheden dokumentere dagligt opbevaringstemperaturer i køleenheder og har nedskrevet i ders egenkontrolprocedure at der dokumenteres 2 gange om måneden for nedkøling og opvarmning. Vejledt generelt om mulighed for øget frekvens af

45 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**KFUM´s Kollegium**
	Fælleskøkken
Adresse	Artillerivej 161
Postnr./By	2300 København S
CVR-nr.	62954728

Tilsynsførendes bemærkninger

gennemførelse og dokumentation for nedkøling og opvarmnig der passer til virksomhedens produktion. Ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

01-03-2022
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen
Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt