

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **DS Smith/kantinen ved ISS**

Facility Service

Adresse Åstrupvej 30

Postnr./By 8500 Grenaa

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	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	
	Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 08-03-2022	
Dato 19-11-2021	
Dato 28-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne ved buffet, herunder renholdelse, styring af tid/temperatur for varmebehandlede letfordærlige fødevarer, og redskaber, ved frokostbuffeten, ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring af letfordærlige fødevarer i køleskabe foregår ved korrekt temperatur og beskyttet mod forurening, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af buffet, tilvirkningsområder i køkken, og redskaber, samt

opvaskemaskine, ingen anmærkninger. Kontrolleret renholdelse af køleskabe. Følgende er konstateret: Indvendigt i køleskabe og udenpå låger var køleskabe rene, gummilister, havde flere steder mindre sorte belægninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af døre, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse, egenkontrolprogram for buffet, ingen anmærkninger.

Kontrolleret registrering af egenkontrolresultater for nedkøling og genopvarmning stikprøvevis, OK.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed af oksespidsbryst, set faktura, OK.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 23 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk