

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dines Jørgensen & Co. A/S**

Kantine
Adresse Kirsebærallé 9
Postnr./By 3400 Hillerød
CVR-nr. 18411830

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

31-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 23-05-2019	
Dato 26-06-2018	
Dato 27-02-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Virksomheden har åben buffet 1 time, mellem 12.00-13.00. Virksomheden anvender små skåle og fade og skifter ikke løbende ud, buffeten styres via tid. Gennemgået mundtlige for serveringsbestik i passende længde så de ikke falder det ned i skålene/fadene. Virksomheden har udskåret flute/rugbrød. Personalet overvåger buffeten. Kunderne kan desinficere hænder, inden de går til buffeten. Gennemgået at håndsprit virker ikke på norovirus, der skal være aktive stoffer f.eks. klorholdige desinfektionsmidler. Toiletter med forum. Virksomheden oplyser at procedure er, at kunder ikke tager brugte tallerkner eller bestik med tilbage til buffeten, men tager rent sæt hver gang. Der så nye tallerkner og bestik ved buffeten. Håndvask i køkkenet. Opvaskefaciliteter som består af skyllevask og opvaskemaskine. Gennemgået produktions flow og kapacitet i produktionskøkkenet i forhold til krydssmitte. Virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet og overholder de temperaturgrænser. Virksomheden har fået nyt køkken med nye køleskabe og nyt udstyr. Virksomheden anvender pålæg maskine. Virksomheden har opvarmning og nedkøling. Virksomheden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dines Jørgensen & Co. A/S**

Kantine

Adresse Kirsebæralle 9

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 18411830

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

har ingen genanvendelse af rester fra buffet, alt kasseres. Virksomheden kan redegøre for producere for buffeten.

Fødevarestyrelsen

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

31-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk