

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Udbetaling Danmark**

Adresse **Hostrupvej 2**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **43405810**

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

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

Denne kontrol, dato

15-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	05-02-2019	
Dato	02-06-2017	
Dato	30-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens kapacitet ved håndtering af fødevarer, herunder produktionsflow, overvågning af buffét, tidsstyring på buffét, opbevaringstemperaturer, varmholdelse på buffét, nedkøling og anvendelse af rester, genopfyldning af fade og skåle samt brug af egnede tænger og brødklæde. Virksomheden redegjorde herfor. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret anvendelse af 3-timers rettesnor ved buffétservering. Virksomheden oplyser, at fødevarer opbevares efter 3-timers rettesnor. Ok. Vejledt generelt om, at 3-timers rettesnor er samlet tid til produktion og opbevaring på buffét. Vejledt generelt om styring af varmholdte fødevarer, hvis rester anvendes til "To good to go".

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder gode arbejdsgange ved håndtering af buffét blandt køkkenpersonalet og hygiejniske faciliteter for gæster i bufféten.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på procestrin håndtering af buffét samt udpegning af dette trin som en god arbejdsgang. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk