

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SKM_Nicolai Eigtveds Gade 28**

v/ISS FACILITY SERVICES A/S

Adresse Nicolai Eigtveds Gade 28

Postnr./By 1402 København K

CVR-nr. 14406042

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

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

Denne kontrol, dato

09-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 18-11-2022	
Dato 22-03-2022	
Dato 26-10-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af henvendelse om sygdom. Kontrolrapporten er ændret den 12. september 2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Kontrolleret virksomhedens procedurer for håndtering, herunder tilberedning og opbevaring, af følgende retter/råvarer: Menuer serveret torsdag den 1. juni 2023 samt fredag den 2. juni 2023 (også sommerfest) samt mundtlig gennemgang af procedurer for brug af friske krydderurter og rå garniture/pynt. Kontrolleret faciliteter til opbevaring af grønt og friske krydderurter. Virksomheden har redegjort for opdeling af arbejdsstationer i køkkenet. Kontrolleret virksomheden faciliteter til håndvask med sæbe og papir. På kontrolbesøget blev det konstateret at 2 store og en 1 lavere gastrobakke med risret, stod til nedkøling i kølebord, oven på hinanden. Retterne er sat på køl inden personalet gik kl 14:00 og har således stået på køl i 1 time og 45 minutter ved fødevarestyrelsens temperaturmåling foretaget med indstiktermometer. Målingen viste 60,8 grader C og 58,7 grader C samt 48,1 grader C i den laveste gastrobakke, placeret øverst på de andre. Lufttemperaturen er målt til 5,8 grader C. Fotodokumentation medtaget. Repræsentanter for virksomheden valgte at kassere indholdet. Kontrolleret

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 40 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 SKM_Nicolai Eigtveds Gade 28

v/ISS FACILITY SERVICES A/S

Adresse Nicolai Eigtveds Gade 28

Postnr./By 1402 København K

CVR-nr. 14406042

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

oplysninger om sygdom blandt personale.

Virksomheden oplyser at man har rengjort og desinficeret med alkoholholdigt desinfektionsmiddel i køkkenet.
Vejledt om nulstilling af køkkenet.

Fødevarestyrelsen har udleveret 2 prøvesæt til personalet og 8 prøvesæt til uddeling blandt de syge medarbejdere.

Fødevarestyrelsen har iværksat en spørgeskemaundersøgelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for køleopbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden fra maj til uge 22 i indeværende år. Kontrolleret risikoanalysen for nedkøling.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Diverse salater, ærteskud og persille et led tilbage jævnfør faktura. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

09-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift