

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rambøll Århus v/ ISS Facility**

Services A/S

Adresse Olof Palmes Allé 20

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 14406042

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

31-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 08-03-2023



Dato 09-01-2023



Dato 19-09-2022



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring af fødevarer og emballage på lager, stikprøvevist temperaturer af letfordærlige fødevarer i kølerum, adskillelse af fødevarer under lagring og produktion, godkendt desinfektionsmiddel, procedurer vedr. buffet - der sker kun genbrug hvis fødevarer opvarmes til over 75 grader, håndvaskefaciliteter, procedurer for skylning af frisk frugt som anvendes af køkkenet selv samt procedurer for temperaturmåling og nedkøling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af registrerede lokaler - herunder procedurer vedr. risikovurdering ifb med selvnedlukning pga skadegørere.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret som ok: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram og risikoanalyse, delrisikoanalyse vedr. skadedyr samt set dokumentation af alle kritiske kontrolpunkter de sidste 3 måneder.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Mærkning af allergene ingredienser. Mærkning på alle allergener fremgår af skærme med dagenes retter. Ok

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk