

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mediehøjskolen**

Kantinen v/ Food 2Come

Adresse Emdrupvej 72

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 30062795

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

01-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 13-10-2023



Dato 04-09-2023



Hygiejne: Rengøring

Dato 25-05-2023



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Vejledt om ophængning af nyt smileymærke.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet herunder kølekapacitet, lange ta redskaber, fade på buffeten skiftes løbende ud, virksomhedens styring af hvor længe varme/lune retter serveres på buffet, buffeten overvåges af personalet.

Virksomheden har procedure for at deres kunder tager en ren tallerkensæt hver gang kunderne går i buffeten.

Under dagens tilsyn fremgår det at køkkenpersonalet har forskellige opgaver under buffetserveringen eks. opvask, overvågning, opfyldning.

Personalet overvåger serveringsbestik i skåle/fade.

Tilgængelighed af håndvask i produktionskøkken herunder, koldt og varmt rindende vand samt sæbe og aftørningspapir.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionssområde herunder indvendigt i køleskabe og kølerum samt synlige overflader.

Fødevarestyrelsen

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

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 **Mediehøjskolen**

Kantinen v/ Food 2Come

Adresse Emdrupvej 72

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 30062795

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generelt vedligeholdelsesniveau på bordplader og gulv i produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedurer for buffetservering. Gode procedurer for buffetservering.

Kontrolleret dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling for de seneste 2 måneder.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer via www.virk.dk, samt virksomhedens risikoplysninger hos Fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsen

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

01-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk