

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **VD_Teglårdsparken 102 v/ISS**

FACILITY SERVICES A/S

Adresse Teglårdsparken 102

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 14406042 Aut.nr. 7033

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mundtlige procedurer for produktion af lun ret til dagens buffet (fisk, hakkebøf) herunder procedure for tilberedning i ovn (temperatur/tid), kontrol af varmebehandling ved brug af ovntermometer og indstikstermometer, kontrolleret hygiejne ved buffet herunder procedure for tid, varmholdelse af lun ret (hakkebøf), samt genanvendelse af salater i retter med efterfølgende varmebehandling.

Kontrolleret oplagring af rengøringsartikler på lager/forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for slicening af pålæg til pålægsgade på buffet, herunder holdbarhedsvurdering ved indfrysning og optøning af hele pålægsstykker. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomheden anvender fødevaregodkendt desinfektionsmidler samt at desinfektionsmidlerne anvendes i overensstemmelse med anvendelsesforskrifterne. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: pålægsmaskine.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmiddel på pålægsmaskine, herunder virketid og udførelse af rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange, samt at maskinen desinficeres inden opstart. Vejledt konkret om løsningsforslag for procedure ved anvendelse af desinfektionsklude med lang virketid.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling for perioden januar 2024 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og p-nr.

07-02-2024

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk