

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tiger kantine**

Adresse **Strandgade 71**

Postnr./By **1401 København K**

CVR-nr. **35400222** Aut.nr. **6661**

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	

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.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Krav til råvarer:

Virksomheden har redegjort for deres procedurer omkring modtagelse af råvarer. Der måles temperatur på de kølepligtige fødevarer hvorefter de sættes på køl. Frugt og grønt gennemgås for råd og mug. Såfremt leverancen ikke efterlever virksomhedens krav returneres fødevarerne. Virksomheden har ligeledes redegjort for deres procedurer for tilbagetrækning. Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

Virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen. Virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevarsikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier i fødevarekategori 1.19 og 2.5.1. Virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens (2 gange årligt) for fødevarekategorierne 1.19 og 2.5.1.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Virksomheden har ved undersøgelse af produktprøver 1.19 og 2.5.1 udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium. Virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret. Analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af snittet frugt og grønt, undersøgt for

15-04-2024

Dato

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tiger kantine**

Adresse Strandgade 71

Postnr./By 1401 København K

CVR-nr. 35400222

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer sikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier i perioden oktober 2023 og april 2024.

Virksomheden har procedurer for opfølgning på positive prøver, hvor det er relevant.

Vejledt generelt om miljøprøver i produktionsmiljøet for Listeria Monocytogenes.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af pålægsmaskine: virksomheden har mundtligt redegjort for deres rengøringsprocedurer for pålægsmaskine. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse af kølepligtige fødevarer. Der er udpeget mikrobiologisk CCP for kølepligtige fødevarer og kemisk CCP specifik for fisk. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemodtagelse af kølepligtige fødevarer er kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse af kølepligtige fødevarer i perioden oktober 2023 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om, at virksomheden dokumenterer hyppigere på hakket kød og fisk.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter, EU-lister og risikooplysninger er gennemgået. Der er ingen ændringer siden sidste gennemgang.

Fødevarestyrelsen

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

15-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk