

Virksomhed **Kantine Innovatorium v/ DinnerdeLuxe ApS**

Adresse Birk Centerpark 40

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 36930551

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato

02-09-2015

Tidligere kontrol

Dato	Resultat
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har oplyst, at de har fokus på dannelse af akrylamid ved afbagning af kartoffelprodukter og lignende i ovn, således at produkterne ikke bliver mørke. Fødevarestyrelsen har udleveret billed- og tekstmateriale angående dette.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse mellem uskyldt frugt & grønt og spiseklare fødevarer, opbevaringstemperaturer i kølerum, køleskab 1 og koldjomfru. Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder, Ok. Fødevarestyrelsen har overværet snitning og anretning af salater og fremstilling af sandwich, uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken, kølerum, grøntrum og kantine. Ingen anmærkninger. Ydet konkret vejledning om evt. løsningsmuligheder vedr. bedre renholdelse under rullevalser ved tunnelopvasker samt af emfang over opvaskemaskinen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Opvaskelokale og køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Gennemgået virksomhedens risikoanalyse for opvarmning, varmholdelse og nedkøling af



Virksomhed **Kantine Innovatorium v/ DinnerdeLuxe ApS**

Adresse Birk Centerpark 40

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 36930551

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

spiseklare færdigretter, og angående dannelse akrylamid ved tilvirkning af kartoffelprodukter, rodfrugter og afbagning af brød mv i ovn, ingen anmærkninger. Virksomheden har ingen friture, men tilbereder kartoffelprodukter, rodfrugter mv i virksomhedens ovn.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol ved varemottagelse og for temperaturkontrol af køle- og frostmøbler og ved opvarmning, genopvarmning og nedkøling af færdigretter fra 17. august til den 27. august 2015.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolinformationsblanket kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Virksomheden har et opslag oppe i kundeområdet om, at information af allergene ingredienser i de serverede fødevarer, kan fås ved at henvende sig til personalet, Ok.

Godkendelser m.v.: Virksomheden har fået tildelt endelig branche: Servering: Kantiner mv., fast personkreds over 12 personer, branchenummer 56.29.00.A. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år er på nuværende tidspunkt 1.

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, registrering fx ved import og samhandel og økologi.