

# Kontrolrapport



Virksomhed **Finansministeriet / EUROPA1989**

|                 |                             |
|-----------------|-----------------------------|
| <b>kantiner</b> |                             |
| Kantine         |                             |
| Adresse         | Christiansborg Slotsplads 1 |
| Postnr./By      | 1218 København K            |
| CVR-nr.         | 11427693                    |

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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 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                           |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>13-12-2016</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 01-10-2015          |  |
| Dato 17-10-2014          |  |
| Dato 28-08-2013          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 16. marts 2017

Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Opbevaring og adskillelse af fødevarer.

Gennemgået procedurer for opvarmning og nedkøling af fødevarer. Opvaskefaciliteter. Målt temperatur i køleindretninger. Personalet toilet med forrum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af udstyr og inventar i køkkenet, salgssområde og buffet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr og inventar, gulv, vægge og loft. skadedyrsikring af dør.

Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har egenkontrolprogram med risikoanalyse på computer. Set udført dokumentation for opvarmning og nedkøling for perioden oktober og frem til d.d. Ingen anmærkninger

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

