

# Kontrolrapport

Virksomhed **Ministeriernes Marketenteri**

Adresse Slotsholmsgade 12

Postnr./By 1216 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	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>17-05-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-04-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 10-11-2016	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret følgende: virksomhedens procedurer for: varemottagelse; opbevaring af fødevarer; adskillelse af fødevarergrupper under opbevaring og produktion; virksomhedens procedurer for opvarmning, nedkøling, genopvarmning og varmholdelse. Procedurene er ændret i forhold til tidligere og under hensyntagen til virksomhedens aktuelle procesudstyr. Procedurene kan ændres igen når nedkølingsskab er opsat. Der er fulgt op på bøde i forbindelse med fødevareforgiftning. Forholdet er bragt i orden.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret følgende: renholdelse af produktionslokaler og udstyr til fødevareproduktion; gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler og udstyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Fulgt op på indskærpelse vedrørende udstyr til fødevareproduktion: der er bestilt en blæstkøler med kapacitet til de mængder køkkenet planlægger at producerer. I mellemtiden er produktionen tilpasser nuværende udstyr, og der er produktionsforløb der midlertidig er ændret. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse vedrørende egenkontrolprocedurer i forbindelse med

# Kontrolrapport

Virksomhed **Ministeriernes Marketenderi**

Adresse Slotsholmsgade 12

Postnr./By 1216 København K

CVR-nr. 11427693

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling af varmebehandlede fødevarer. Forholdet er bragt i orden. Kontrolleret følgende:

egenkontrolprocedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer; set nedkøling af kalkunkød. Der nedkøles i stikovgn med metalbakker i tynde lag med tilstrækkelig luftcirkulation omkring bakkerne. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om hvilke forholdsregler og procedurer et storkøkken kan tage mod forskellige typer af fødevarebåren sygdom. Det er vurderingen at køkkenet nu har gode procedurer, der skal forhindre fødevarebåren sygdom.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af sidste kontrolrapport for kantinen. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: at virksomhedens medarbejdere har en fødevarefaglig uddannelse.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

17-05-2017

Dato