

Kontrolrapport



Virksomhed **Tech College Aalborg -**

Kantinen

Adresse Teglværket 2

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 46994051

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
15-03-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 05-05-2017	
Dato 06-01-2016	
Dato 28-01-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask-ok. Kontrolleret håndtering af fødevarer ved fremstilling af stegt bacon-ok. Kontrolleret opbevaringstemperatur af fødevarer i køl-ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder drøftet frekvens for rengøring af filtre i emfang, virksomhed oplyser at frekvens øges, da køkken benyttes mere siden 1. januar 2018-ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i køkken -ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden december 2018 til idag for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling af fødevarer samt skyllevand i opvaskemaskine-ok

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder specifikt at FKM er omfattet af risikoanalyse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret kontrolrapport er anbragt synligt i virksomhed-ok.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: unipak 5000 ml square no 5548,Catersource

Kontrolrapport

Virksomhed **Tech College Aalborg -**

Kantinen

Adresse Teglværket 2

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 46994051

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

frysepose , multiline film PVC -ok.

Kontrolleret at fødevarekontaktmaterialer anvendes som tilsigtet af producenten.

Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Duni Fixpack, PP-trays and lids

Følgende er konstateret: På produktdatablad på leverandørens salgsside er beskrevet at test er bestået. I forhold til plastforordning 10/20112, bilag V, kap. 2 pkt. 2.1.4c kan denne plastemballage anvendes op til 40 grader uden tidsbegrænsning. På salgsside er henvist til datablad, hvori der er beskrevet det må bruges til opbevaring v/ 40 grader i 10 dage og opvarmning til 100 grader i 30 minutter. De benytter disse plastbøtter til pesto, rødkål, pickles i køl og kaffe ved stuetemp. bl.a. og det opbevares i over 10 dage.

Vejledt om at leverandør må have datablad på salgsside, der stemmer overens i forhold til testresultater og forordning 10/2011 bilagV kap. 2, pkt. 2.1.4c

Vejledt konkret om, at virksomheden skal sikre, at den kun anvender fødevarekontaktmaterialer til de formål, hvortil de er tilsigtet. Dette sikres ved at være i besiddelse af og følge producentens anvendelsesanvisninger, som medfølger produktet



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

15-03-2018

Dato