

# Kontrolrapport



Virksomhed **Køge Gymnasium Kantine**

**v/Københavns Kantine Service**

Adresse **Gymnasievej 2**

Postnr./By **4600 Køge**

CVR-nr. **25066367**

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

**08-01-2019**



## Tidligere kontrol

Dato	01-09-2017	
Dato	09-03-2016	
Dato	19-08-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder temperaturer i køleindretninger med fødevarer. Håndvaskefaciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og produktionsområder, redskaber, køleskabe og fryser, udsalgsområde og automat. Vejledt om frekvens for rengøring af lagerlokale; virksomheden oplyser at de har ønsket andet lagerlokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, salgsområde, ovne, køleskabe, fryser, lager og redskaber.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set elektronisk egenkontrolprogram og stikprøvevis dokumentation for kontrol af temperaturer ved

