

Kontrolrapport



Virksomhed **Capio CFR A/S**

Hellerup - Kantine

Adresse Hans Bekkevolds Alle 2

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 27506909

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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	
06-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 20-02-2019	
Dato 06-12-2018	
Dato 06-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur, adskillelse og opbevaring af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvask. Længde af tænger på buffet samt klæde over brød.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: buffetområde, arbejdsborde, ovn, komfur, emfang, opvaskemaskine, vaske og redskaber.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: lokaler og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: egenkontrolprogram for virksomhedens aktiviteter. Dokumentation for gennemført kontrol for varemottagelse, opvarmning og nedkøling af fødevarer for indeværende år. Ydet konkret vejledning om procedurer for temperaturmåling i køleskabe.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

35 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift