

# Kontrolrapport



Virksomhed **IT Universitetet**

**v/DinnerdeLuxe**

Adresse Rued Langgaards Vej 7

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 37842451

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.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**14-10-2020**



## Tidligere kontrol

Dato 13-12-2019	
Dato 23-05-2017	
Dato 04-05-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx på menukort, registrering fx økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer og adskillelse i køleindretninger, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Mundtligt gennemgået procedurer for buffethåndtering samt omklædning og vask af tøj uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af emfang, køle- og fryseindretninger, tørvarelager, opvasketunnel, buffetområde, gulve, personaleomklædning samt personaletolet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hele, glatte vaskbare flader, set fungerende termometer samt skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

# Kontrolrapport

Virksomhed **IT Universitetet**

---

**v/DinnerdeLuxe**

---

Adresse **Rued Langgaards Vej 7**

---

Postnr./By **2300 København S**

---

CVR-nr. **37842451**

---

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for materialer og genstande, opvarmning herunder opvarmning af bær samt nedkøling.

---

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

---

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har synlig information om, at personalet kan oplyse om allergene ingredienser.

---

Godkendelser m.v.: Kontrolleret CVR-nummer via faktura uden anmærkninger.

---

Andet: Kontrolleret sporbarhed på Lyssej uden anmærkninger.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---