

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KØBENHAVNS KRISTELIGE**

**GÆSTEHJEM**

MISSIONSHOTELLET NEBO

Adresse Istedgade 6

Postnr./By 1650 København V

CVR-nr. 42842818

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.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>22-11-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-09-2022	
Dato 09-09-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 02-05-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, adskillelse og tildækning af fødevarer, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Virksomheden styrer efter 3-timers regel i buffet samt faciliteter til hygiejnisk faciliteter i buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af serveringsområde, buffetområde og produktionslokale samt rengøring af udstyr og inventar. Vejledt om øget rengøring i svært fremkommelige områder samt anvendelse af desinfektionsmiddel godkendt af fødevarermyndigheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vejledt om vedligeholdelse af sæbedispenser ved hygiejnisk håndvask.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens risikoanalyse. Stikprøvevist set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og 3-timers regel. Vejledt om revidering af deres kritiske aktivitet for nedkøling.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

