

Kontrolrapport

Virksomhed **KFUM's Kollegium**

Fælleskøkken

Adresse Artillerivej 161

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 62954728

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	

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-07-2018



Tidligere kontrol

Dato	14-08-2017	
Dato	10-07-2017	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	30-04-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl- og fryseenheder, adskillelse, tildækning, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med opvaskmaskine, lager, udstyr og inventar. Følgende er konstateret: Kanten i bunden af opvaskemaskinen hvor lågen lukker ved, fremstår lettere snævset. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om frekvens rengøring svært tilgængelige steder. Følgende er konstateret: Loftet i begge ender af udsugningen med grå pose fremstår lettere støvet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om frekvens rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsoverfalder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter, samt set stikprøvevis dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed KFUM's Kollegium

Fælleskøkken

Adresse Artillerivej 161

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 62954728

side 2 af 2

perioden januar 2018 til dags dato. Kontrolleret: Egenkontrolprogram. Følgende er konstateret: Virksomheden har ingen skriftlige procedure. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om udarbejdelse af dette. Kan findes på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at kunder kan få oplysninger om allergener ved henvendelse hos personalet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-07-2018

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift