

Kontrolrapport

Virksomhed **Marketenderiet på Tuborg**

Boulevard

Adresse **Tuborg Boulevard 12**

Postnr./By **2900 Hellerup**

CVR-nr. **39903679**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-11-2019



Tidligere kontrol

Dato	14-11-2018	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret produktion, herunder hygiejnisk flow og adskillelse samt procedurer for undgåelse af krydskontaminering, ren og passende arbejdsbeklædning, opbevaringstemperaturer samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse er kontrolleret i alle afdelinger i produktionskøkkenet, lokaler og udstyr samt inventar herunder tidspunkt og metode for rengøring samt desinfektion. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Gulvbelægning i produktionskøkkenet. Følgende er konstateret: Gulvbelægningen i det varme område, opvask og ved døre er meget slidt og der trænger vand ned under gulvbelægning. Stolpe ved kipsteger er defekt, maling skaller. Flere gummilister i køleanordninger er slidte. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at inventar og overflader altid skal fremstå rene og velvedligeholdte.

Kontrolleret vedligeholdelse af produktbærende overflader og udstyr samt procedurer for gennemgang af vedligeholdelse og plan herfor. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse. Set flowdiagram og risikovurderinger af de



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Marketenderiet på Tuborg**

Boulevard

Adresse Tuborg Boulevard 12

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 39903679

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

enkelte procestrin i virksomheden samt dokumentation for udført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra forrige kontrolbesøg til d.d., uden anmærkninger. Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er faguddannet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-11-2019

Dato