

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Realdania, Kantinen**

Adresse **Jarmers Plads 2**

Postnr./By **1590 København V**

CVR-nr. **55542228**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	31-10-2022	
Dato	30-03-2022	
Dato	10-03-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for "nulstilling" af køkken. Virksomheden har modtaget færdigtilberedt mad fra ekstern leverandør under nedlukning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken og buffetområde samt rengøring af udstyr og inventar.

Virksomheden har nulstillet køkken inden genoptagelse af produktion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for skadedyrssikring efter fund af mus i virksomheden. Mistanke om at de er kommet ind når døren har stået åben ved varelevering. Virksomheden lukkede ned og skadedyrsbekæmper lagde melbælter og opsatte fælder. Efterfølgende har der ikke været aktivitet og spor i melbælter. Virksomheden har ændret procedurerne ved modtagelse af fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) i forhold til skadedyrssikring. Virksomheden har fulgt egne procedurer, beskrevet i egenkontrolprogrammet. Set virksomhedens log.

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk