

Kontrolrapport

Virksomhed **ISS Facility Services, Danica**

- Danske Forsikring

Kantine

Adresse Parallelvej 17

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 14406042

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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

28-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	12-11-2018	
Dato	07-09-2018	
Dato	01-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn foretaget på baggrund af anonym klage.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaringstemperaturer og adskillelse af fødevarer i kølecontainer, under produktion, faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområde samt mudntlige procedurer for genanvendelse af rester fra buffet. Ydet konkret vejledning om, at kølekæden ikke brydes under produktion af fødevarer.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: virksomheden producerer i et midlertidig telt, der er synlige huller i loft af teletet især imellem samlingerne i hjørnerne. Der er mulighed for at skadegører kan trænge ind i det midlertidige produktionstelt. Virksomheden har indgået en aftale om, at ekstern rengøring skal rengøre overflader inden opstart af produktion. Der rengøres og desinficeres dog ikke dagligt og produktions teltet står ubemandet i ca. 12 timer. Der opbevares lukkede beholdere med mel i lokalet. Derudover er der div. udstyr (gryder, tagredskaber m.m) og køleskabe i teltet samt Der er risiko for kontaminering af udstyr, overflader og beholdere med fødevarer,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed ISS Facility Services, Danica

- Danske Forsikring

Kantine

Adresse Parallelvej 17

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 14406042

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden havde ingen anmærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulv, kølerum, opvaskeområde i telt samt buffetområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af overflader, udstyr og inventar i midlertidig produktionstelt.

Følgende er konstateret: vindueskarm i opvaskeområde fremstår med sort skimmellignende vækst og gulv bag opvaskemaskine fremstår med rust.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for vedligeholdelse af gulv og vindueskarne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set skriftlig dokumentation for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling samt skriftlige procedurer for håndtering af buffet samt genanvendelse af rester fra buffet for perioden : januar 2019 til d.d.

Ydet konkret vejledning om at tilpasse virksomhedens skriftlige procedurer i forhold til relevante aktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at kravene til økologisk spisemærke med økologiprocent på 30-60 % er overholdt. Kontrolleret virksomhedens økologioplysninger fra leverandør fra januar 2019 til juni 2019 samt stikprøvevis bagvedliggende fakturaer. Kontrolleret forekomst af økologiske fødevarer i køkken og lager samt skiltning med det økologiske spisemærke.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-06-2019

Dato