

Kontrolrapport

Virksomhed **Dansk Erhverv, Kantine, Børsen**

Adresse **Børsen, Børsgade 2**

Postnr./By **1217 København K**

CVR-nr. **43232010**

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

19-10-2020



Tidligere kontrol

Dato	08-07-2020	
Dato	22-06-2020	
Tilsætningsstoffer m.v.		
Dato	23-04-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden er orienteret om, at anmærkninger til virksomheder medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.

Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar, procedurer for buffethåndtering samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Yderligere kontrolleret godkendt desinfektionsmiddel til brug af overflader og udstyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions og buffetområde, samt opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring, modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden primo juni frem til d.d. Yderligere kontrolleret måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Virksomheden dokumenterer flere gange i perioden udført dokumentation for nedkøling over en periode på over 5 timer fra en temperatur på over 65 grader C til en sluttemperatur på 5 grader C. En enkelt gang noteres temperaturen fra 56 grader C. Ifølge virksomhedens risikoanalyse, skal nedkøling af fødevarer foregå inden for 3 timer fra en temperatur på over



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Dansk Erhverv, Kantine, Børsen**

Adresse **Børsen, Børsgade 2**

Postnr./By **1217 København K**

CVR-nr. **43232010**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

65 grader til en sluttemperatur på under 10 grader C. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om sikker nedkøling.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Virksomheden anvender pt ikke farve -eller tilsætningsstoffer. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

19-10-2020

Dato