

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Marketenderiet på Tuborg**

Boulevard

Kantine

Adresse **Tuborg Boulevard 12**

Postnr./By **2900 Hellerup**

CVR-nr. **39903679**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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. Vises 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	12-11-2021	
Dato	15-09-2021	
Dato	22-11-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker som led i kampagnekontrol

"Buffetservering".

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet herunder kølekapacitet, der udskæres brød af personalet og lægges i bakker, hvor der tages skiver med tang, alle retter serveres i portionanretning på buffeten, og fade på buffeten med salat skiftes løbende ud, virksomhedens styring af hvor længe varme/lune retter serveres på buffeten, buffeten overvåges af personalet under hele serveingen.

Kunderne desinficerer hænder, inden de går til buffeten.

Virksomheden har procedure for at deres kunder altid har mulighed for at tage nyt service hver gang kunderne går til buffeten.

Under dagens tilsyn fremgår det at køkkenpersonalet har forskellige opgaver under buffetserveringen eks. opvask, overvågning, opfyldning.

Personalet overvåger serveringsbestik i skåle/fade.

Tilgængelighed af håndvask i grønt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for overvågning af buffeten. Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning, som er udpeget som kritisk kontrolpunkt med en

45 min.

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

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Boulevard

Kantine

Adresse Tuborg Boulevard 12

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 39903679

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ugentlig dokumentationsfrekvens. Dokumentation fra april 2022 til dags dato.

Set relevant måleudstyr

Fødevarestyrelsen

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

16-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift