

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Alfa Laval Copenhagen A/S**

Kantine

v//Københavns Kantine Service

Adresse Maskinvej 3

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 25066367

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 18-02-2022	
Dato 25-10-2019	
Dato 19-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker som led i kontrolkampagnen

"Buffetservering".

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Virksomheden har opstillet spritdispensere ved buffet. Der anvendes ligeldes lange tænger til fade samt stofstykker til udskæring af brød. Buffeten overvåges af personale som hver 30 min. skifter til rene tænger.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for overvågning af buffet. Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning, genopvarmning og nedkøling som er udpeget som kritisk kontrolpunkt med en ugentlig dokumentationsfrekvens. Set dokumentation fra august 2022 til dags dato.

Kontrolleret: Egenkontrol.

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser at retter, der i buffetens åbningstid på knap 3 timer, holdes varme i kogeкар i køkkenet, nedkøles og genanvendes, såfremt der er noget tilbage. Virksomheden foretager ikke en temperaturmåling på den varmholdte ret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Alfa Laval Copenhagen A/S

Kantine

v//Københavns Kantine Service

Adresse Maskinvej 3

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 25066367

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om konkret om løsningsmuligheder, herunder at der udarbejdes en risikoanalyse for varmholdelse eller at retten konsekvent genopvarmes til 75 °C, inden den nedkøles.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Udleveret Fødevarestyrelsens fotoserie fra www.fvst.dk om buffetservering.

Fødevarestyrelsen

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

28-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk