

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kantinen 3.sal**

Adresse **Stamholmen 110, 3**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **39711990**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 29-06-2021



Dato 06-02-2020



Dato 11-09-2018



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Hygiejniske håndvaskefaciliteter, opbevaring og adskillelse af fødevarer, temperaturer i køle og frostenheder. Virksomhedens lokaler og flow er vurderet tilstrækkeligt i forhold til kapacitet og krydskontamination. Ingen anmærkninger. Drøftet mere korrekt flow ved varemottagelse.

Gennemgået virksomhedens aktiviteter: Virksomheden oplyser, at de producerer til kantine samt leverer ud til detailvirksomhed i form af firmafrokostordning.

Vejledt virksomheden om regler for mikrobiologisk prøveudtagning på spiseklare fødevarer mht. Listeria monocytogenes, herunder indplacering i korrekt kategori.

Vejledt virksomheden om regler for mikrobiologisk prøveudtagning på snittet frugt og grønt mht. Salmonella og E. coli. Vejledt om opsætning af prøveudtagningsprogram herfor.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af lagerrum, opvaskerum, produktionsrum - herunder varm afdeling og kold samt bageafdeling, emballagelagerrum, personalegarderobe, personaletoilet, serveringsområde - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram er vurderet tilstrækkeligt integreret, herunder særskilt

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Kantinen 3.sal**

Adresse **Stamholmen 110, 3**

Postnr./By **2650 Hvidovre**

CVR-nr. **39711990**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risikoanalyse og dokumentation for gennemført egenkontrol. Vejledt om at udvide egenkontrolprogram med risikoanalyse for Listeria.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra 1-10-2022 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Vejledt om link til kontrolrapport på virksomhedens hjemmeside

Godkendelser m.v.: Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation og autoriseres d.d. med autorisationsnummer 6942 og indplaceres i risikogruppen særlig høj for detail med engros,

da virksomheden har følgende aktiviteter: Levering af spiseklar mad til detail serveringsvirksomheder (herunder detailserveringsvirksomheder under bagatelgrænsen). Virksomheden får tildelt branchen: Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros) - DE.56.20.00. Autorisationsskrivelse vil blive fremsendt. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år for denne risikogruppe er på nuværende tidspunkt 4. Virksomheden havde ingen bemærkninger. Hvis virksomheden ændrer aktiviteter skal Fødevarestyrelsen underrettes. Kontrolleret CVR- og p-nummer via virk.dk. Ingen anmærkninger. Vejledt om ID-mærkning af animalske fødevarer, evt. i form af mærkning af transportudstyr

Der er vejledt i etablering af håndvask i opvaskerummet - evt. som den ene del af en dobbeltvask

Virksomheden består af følgende lokaler:tørvarelagerrum, opvaskerum, produktionsrum - herunder varm afdeling, kold og bageafdeling, emballagelagerrum, personalegarderobe, personalet toilet, serveringsområde

Der er vejledt regler for midlertidigt produktion til anden autoriseret virksomhed

Fødevarestyrelsen

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

04-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk