

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tiger kantine**

Adresse **Strandgade 71**

Postnr./By **1401 København K**

CVR-nr. **35400222** Aut.nr. **6661**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: personalet håndtering og hygiejne af fødevarer under produktionen af både frugt/grønt samt tilberedt mad. Ensrettet flow af fødevarer i køkkenet uden risiko for forurening af fødevarerne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af dagens varme ret (risret).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperaturen målt i 3 kølerum i køkkenet med lufttermometer til henholdsvis 1,8 grader, 1,9 grader og 3,8 grader. Nedkøling af pasta i beholder i kølerum 3 med temperatur på 13 grader efter 1,5 time i kølerum ved temperatur 3,8 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring, renholdelse og rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: køkkenrum, frugt og grønt-rum samt opvaskerum. Rengøring af borde og overflader foregår efter endt arbejde dagligt og periodisk rengøring varetages af firma udefra. Beholdere med rengøringsmidler og desinfektionsmidler holdes væk fra produktionsområderne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: køkkenrum, frugt/grøntrum samt opvaskerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur i

Fødevarestyrelsen

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

06-03-2023

Dato

1 time 15 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 **Tiger kantine**

Adresse Strandgade 71

Postnr./By 1401 København K

CVR-nr. 35400222

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kølerum, temperatur i frostrum, opvarmning, nedkøling, varmholdelse og varemottagelse i januar og februar 2023. Virksomheden har gennemført sin årlige revision i januar 2023.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemottagelse, opvarmning og nedkøling samt udpegning af gode arbejdsgange og kritiske kontrolpunkter. Vejledt konkret i at nedkøling af fødevarer nu kan foregå over 4 timer i stedet for 3 timer og at ændring i egenkontrolprogrammet er nødvendig hvis dette vælges.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Alle ansatte i virksomheden har gennemført uddannelse i hygiejne og modtaget certifikat.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Ingen væsentlige ændringer foretaget siden sidste tilsyn.

Fødevarestyrelsen

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

06-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk